02 Juni | Juli | August 2017 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

LATAKIA
DIE „ENGLISCHE MISCHUNG“ FÜR SIE GETESTET

HAVANNA
HABANA – STADT DER ZIGARREN

VODKA
KLASSIKER UND SPEZIALITÄTEN FÜR DIE HAUSBAR

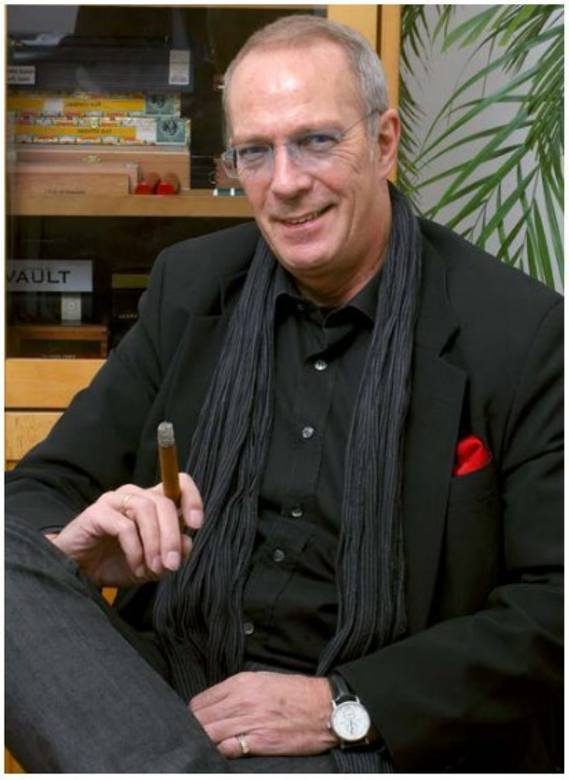
MADURO TASTING
THE SPANISH MARKET SELECTION

FINE LIFE
FREUDE AN SCHÖNEN DINGEN ERLEBEN

Sascha Wussow
Schauspieler, Maler, Träumer, Genießer

ANYTHING
BUT GENTLE
SCAN HERE
CORRIDA
ANYTHING BUT GENTLE
WWW.CORRIDA-CIGARS.COM

Ist Werbung wirklich Teufelszeug? Wir sagen nein!



Liebe Leserinnen und Leser,

seit einiger Zeit wird hinter den politischen Kulissen versucht, Tabakwerbung weiter zu beschränken. Plakate, Kinowerbung und sogar Automaten stehen zur Debatte. Darüber hinaus werden Gerichte mit der Frage beschäftigt, ob denn vorgesteckte Markenkarten in den Regalen des Tabak-Facheinzelhandels rechtens sind. Das Urteil fiel negativ aus und somit müssen die Tabakhändler zunächst weiter ein Gruselkabinett präsentieren, denn die Schockbilder auf Zigarettenschachteln schmücken das Ambiente der meist schönen Geschäfte eher nicht. Da es zudem bekannt ist, dass diese Ekelbildchen keine Wirkung auf das Rauch- und Kaufverhalten ausüben, wundert es noch mehr, mit welcher Akribie da agiert wird. Unserer Einschätzung nach basiert das Ganze auf einer stark ideologisierten Kampagne, die eine tabakfreie Welt als Ziel hat. Bevormundung, Paternalismus und eine Menge individueller Wirtschaftsinteressen vereinen sich hier. Die jahrelange Taktik scheint aufzugehen, oder auch nicht. Denn die Geschichte lehrt auch, dass solch prohibitiven Ansinnen eine überschaubare Halbwertzeit genießen. Und während der Zeit der Restriktionen werden Schlupflöcher gefunden, die aus zivilem Ungehorsam sogar eine Spaßzeremonie entwerfen. Leider hilft das aber nicht den zahlreich betroffenen Branchenmitgliedern. Der Tabakfachhandel ist eine Instanz dabei, die Hersteller von Tabakwaren werden gleich mehrfach zur Kasse gebeten. Auch die uns so am Herzen liegenden Cigarren und Pfeifentabake leiden darunter. Zwar konnte man die Schockbilder auf Cigarrenkisten vermeiden, aber aufwändige Umstellungen durch neue Verpackungsgestaltungs-Auflagen und eine Flut von Dokumentationspflichten kosten viel Geld. Sehr viel Geld. Unnötiges Geld, wie wir meinen. Und deshalb sagen wir auch: nein, Werbung für Genussmittel ist kein Teufelszeug! Die Produktbotschaften richten sich an mündige Verbraucher, die dadurch Orientierung des vielfältigen Angebots erfahren. So wie auch durch dieses Magazin. FINE TOBACCO begleitet erwachsene Genießerinnen und Genießer durch die feine Welt des Genusses.

In dieser Ausgabe reisen wir mit Ihnen wieder nach Havanna und auch in die Dominikanische Republik. Das Cigarren-Tasting führt durch die Welt der Maduros und wir zeigen auf, was man aus Kartoffeln machen kann – nämlich exzellenten Vodka. Sascha Wussow, vielen bekannt aus Film und TV und Sohn des wohl berühmtesten Fernseh-Doktors, hinterlässt auch Spuren bei uns. Ein ehrliches und inniges Portrait eines vielseitig Begabten.

Mit unserer FINE LIFE Sektion bieten wir Einblicke in Freundeskreise und lassen seltsame Vögel aus Schwarzwälder Kisten rufen. Genuss Oasen laden ein, sich bei einer Cigarre oder Pfeife richtig wohl zu fühlen. Die Entscheidung über die individuellen Vorlieben treffen Sie dabei selbst. Trotz Werbung, oder eben auch gerade wegen Werbung. Bleiben Sie also bestens orientiert. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Lesevergnügen mit dieser Ausgabe und grüße herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

45

06

18

FINE LIFE

BALKAN
Flake
Rauchen ist tödlich
50g NETT
70

38
PERDOMO
LOT 23

64

26

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
Schweizer Lebensart

12 MAGAZIN
So schmeckt der Sommer

18 PORTRAIT SASCHA WUSSOW
Ein Kerl, ein Träumer, ein Kämpfer ...

24 FINE PAIRINGS
„A bisserl Dolce Vita geht immer" – zwei feine Begleiter für feine Cigarren

26 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN VIII
Das „neue" Havanna

30 SPECIAL
200 Jahre Arnold André II: Cigarren aus Santiago de los Caballeros

36 REISETIPP
Erster deutscher Cigarrentag in Bünde

38 CIGARREN-TASTING
Die Maduro – Black Beauty mit Charakter

45 FINE LIFE
Emotionen, Genussoasen und Freude an den schönen Dingen

64 VODKA
Ist und bleibt das meistgetrunkene Destillat Deutschlands

70 PFEIFENTABAK
Latakia – Genuss auf Englische Art

74 GENUSS-INTERVIEW
Helmuth Köcher, unter anderem Erfinder des Merano Winefestivals, der Genussmesse Gourmet's Italia und Wine Hunter, hat noch große Ziele

77 TREFFPUNKTE
München und Umgebung

12

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Elma Schalk, Birgitt Wolff

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Nina Bauer, Studio Jan Roeder, Schneider-Press

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
Kastner & Callwey Medien GmbH,
85661 Forstinning

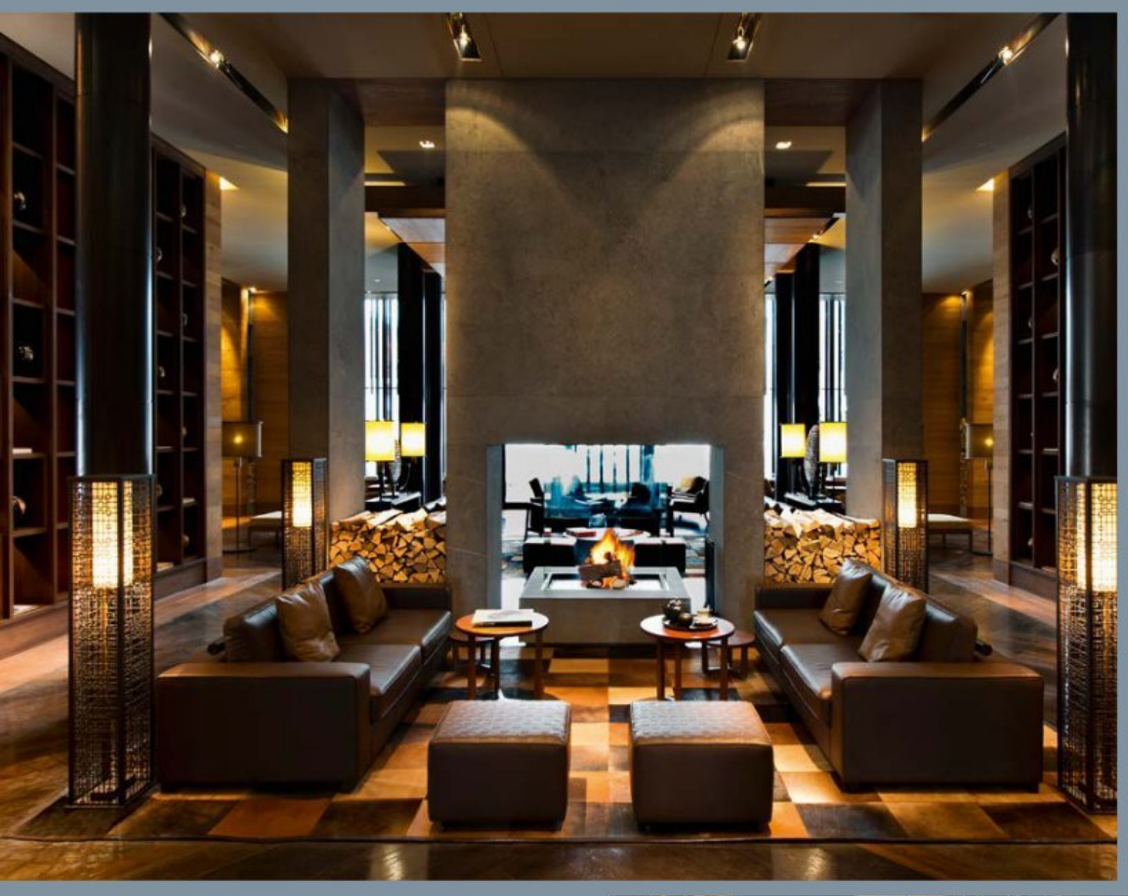
ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE CHEDI | ANDERMATT

Inmitten des majestätischen Gotthard-Massivs befindet sich in friedlicher Schweizer Idylle das The Chedi Andermatt – ein Hotel mit Charme, exzellentem Service und kulinarischen Genüssen. Das Design aus alpinem Chic und asiatischer Eleganz trägt die Handschrift von Stararchitekt Jean-Michel Gathy von Denniston Architects. Mit alpinem Chic und Platz für über fünfzig Personen bietet die Wine Library eine Auswahl exklusivster Weine aus der ganzen Welt. Unsere Gäste dürfen sich auf Weindegustationen bekannter Weinhersteller freuen. Etwas intimer bietet die Cigar Lounge Platz für zwölf Personen um das knisternde Kaminfeuer und vermittelt eine elegante, wohnliche Ambiance. Wählen Sie im begehbaren Humidor Ihre Lieblingszigarre aus unserer internationalen Kollektion inklusive der feinsten kubanischen Zigarren und geniessen Sie diese am besten gemeinsam mit einem Single Malt, Cognac, Branntwein oder Digestif. Einzigartig in den Schweizer Alpen ist das The Japanese Restaurant. Authentisch japanische Gerichte werden von japanischen Köchen an der Tempura- und Sushi-/Sashimi-Bar oder dem Teppanyaki-Grill zubereitet.

THE CHEDI ANDERMATT
Gotthardstrasse 4
CH-6490 Andermatt
Schweiz
Tel.: +41 (41) 888 74 88
Fax: +41 (41) 888 74 99
E-Mail: info@chediandermatt.com



Schweizer Lebensart

MAN KANN ÜBER DIE SCHWEIZER SAGEN WAS MAN WILL, VOM GENUSS VERSTEHEN SIE ETWAS. NICHT NUR BEIM KÄSE UND DER SCHOKOLADE. GANZ BESONDERS AUCH BEI DER ZIGARRE. STOLZ PRÄSENTIEREN SIE IHRE CIGAR LOUNGES IN DEN HOTELS UND VERSTECKEN SIE NICHT.

TEXTE: PETER GABLER

THE ALPINA | GSTAAD

Das «The Alpina Gstaad» thront auf einer Anhöhe etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad im Berner Oberland. Das Hotelgebäude, dessen vier markante Eck-Türme in den Himmel ragen, greift die für die Bergregion typische Bauart und die dort bevorzugten Materialien auf. Jahrhundertealtes Tannenholz von Bauernhäusern aus der Region, handgemeisselter Alpenkalk sowie ein handbehauener anthrazit-brauner Stein, prägen sowohl die Fassade als auch das zum Hotel führende, überdachte Galerie-Entrée. Regionale Traditionen und überlieferte Handwerkskunst wurden dabei mit Schweizer Präzision und Spitzentechnologie behutsam in eine zeitgemässe Architektur eingebettet. Die attraktive Maskulinität im Design des Fumoirs ist von der opulenten Farbpalette der legendären Havanna-Bars inspiriert. Gesteppte Clubsessel, dunkles Holz und leder-bezogenes Mobiliar sind tonangebend. Über 50 verschiedene Zigarren sprechen Kennerinnen und Geniesser an.
Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa auf 2000 Quadratmetern mit Innen- und Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Michelin-Stern), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependance sich im «The Alpina Gstaad» befindet. Geführt wird dieses luxuriöse Boutique Hotel vom erfahrenen Schweizer Hotelier Eric Favre.

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23, CH-3780 Gstaad / Schweiz
Tel.: +41 33 888 98 88, E-Mial: info@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

ATLANTIS BY GIARDINO | ZÜRICH

Das Luxushotel Atlantis by Giardino erfüllt höchste Erwartungen und überrascht dennoch mit seiner Andersartigkeit. Das legendäre Hotel der 1970er am Fusse des Zürcher Üetlibergs wurde vollständig renoviert und im Dezember 2015 im neuen Glanz eröffnet. Steve McQueen und die Boxlegende Muhammad Ali waren zu Gast. Freddie Mercury gab am Flügel der Bar ein Privatkonzert. Das Hotel Atlantis war schon früher voller Glanz – und dazu ziemlich lässig. Nun sind es andere, die im Atlantis by Giardino schillern. Der Luxus einer Zigarre ist die Zeit, die man mit ihr verbringt. In der Cigar Lounge wurde dafür die passende Atmosphäre kreiert: elegant und ruhig. Lederne Clubsessel gruppieren sich um einen runden Tisch. Stierblutrote Ohrensessel aus feinem Samt und drei Homidore aus dunklem, spanischem Zedernholz flankieren die Lounge. Afiniciados finden hier ein breites Sortiment an Habanos und Davidoff-Zigarren. Ein perfekter Ort, um nicht nur das Leben in vollen Zügen zu geniessen.

Atlantis by Giardino
Döltschiweg 234, CH-8055 Zürich
Tel: +41 44 456 55 55, www.atlantisbygiardino.ch

200 YEARS
ARNOLD ANDRÉ
SINCE 1817

CLUBMASTER 1817:

„200 Jahre Liebe und Leidenschaft für Tabak.
Vereint in diesem einzigartigen Cigarillo."

LIMITED EDITION:
100 % Tobacco
Made in Dominican Republic

CLUBMASTER
The soul of fine cigars

So schmeckt der Sommer

Kunst mit Davidoff, Bücher für echte Kerle und Schleckermäuler, frische Sommerdrinks, würzige Cigarren

Davidoff Art Edition 2017

Als Associate Partner der Art Basel im siebten Jahr in Folge stellt Davidoff Cigars bei der Art Basel in Basel vom 15. bis 18. Juni 2017 die Limited Art Edition Nature Reimagined von Rodell Warner vor. Die diesjährige Edition besteht aus hochwertigen Zigarrenboxen mit jeweils einem von fünf einmaligen Kunstwerken, die ebenso außergewöhnlich sind wie die zehn Limited Edition Davidoff Toro Zigarren in jeder Schachtel.

Für diese dritte limitierte Edition hatte Warner bei der Konzeption seiner Arbeit völlig freie Hand. Die Bilder rücken seine Stärken als bildender Künstler ebenso ins rechte Licht wie Davidoffs kompromissloses Engagement für die überragende Qualität seiner handgefertigten Luxusartikel. Die Davidoff Limited Art Edition 2017 ist inspiriert von Fotografien aus der Karibik. Rodell Warner schuf daraus eine bunte Collage und übersetzte sie in ein digitales dreidimensionales Objekt. Aus Abbildungen, die dieses digitale 3D-Objekt aus verschiedenen Blickwinkeln zeigen, setzte er dann wie aus Puzzleteilen die Bilder zusammen. Fünf seiner exklusiven Arbeiten, bei denen er diese neue, überaus spannende Technik einsetzte, schmücken in limitierter Auflage die Deckel von je 1000 nummerierten Holzkisten der Davidoff Limited Art Edition 2017. Jede Kiste enthält 10 außergewöhnliche Davidoff Toro Zigarren. Die schöne, komplexe Zigarre ist cremig, würzig (Cubra-Tabak) und süß (Matafina-Tabak) mit ständig wechselnden Anklängen von Holz, Ingwer und Leder. Eine der höchsten Bestnoten, die unsere Davidoff Tasting Panels je vergeben haben, weist diese Zigarre als hohe Gaumenkunst aus, die einen unvergesslichen Eindruck hinterlässt.

www.oettingerdavidoff.com

Corrida – Der Geschmack des Siegers

Der ausgeprägte Genuss einer CORRIDA ist vollmundig und nicht zierlich. Der Sieger von heute ist nicht im Gestern verfangen und lässt sich auch nicht den Spaß verbieten, denn er lebt für seinen eigenen Traum. Der Stier ist sein Sinnbild, überlegen und angriffslustig. Er geht unbeirrbar seinen Weg und teilt seinen Erfolg mit seinen Freunden bei einer hervorragenden, handgerollten Cigarre, denn Siege wollen gefeiert werden.

CORRIDA HONDURAS – Eine Cigarre mit Charakter – das ist die CORRIDA, welche in Danli, Honduras exklusiv von Nestor A. Plasencia produziert wird und dessen Name für höchste Qualität steht. Klar formuliert, bietet sie in einem selbstbewussten Rot die Vorzüge kräftiger Tabake und überzeugt geschmacklich durch eine besondere Auswahl komplexer Aromen mit erdigen und pfeffrigen Noten. Damit ist die CORRIDA eine Cigarre für den besonderen Moment und höchsten Genuss. Ihre Stärke bietet Tabakgeschmack pur, ohne Kompromisse.

www.corrida-cigars.com

Gut Ding will Weile haben

In BEEF! RAW geht es nicht um missionarische Rohkostküche, gesunde Ernährung oder Diätversprechen. Hier steht allein der Genuss im Mittelpunkt. In über 60 Rezepten werden Zubereitungstechniken für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst jenseits von Kochen, Braten und Grillen vorgestellt. Die Definition von „roh" wird bewusst breit ~~und flexibel ausgelegt, um dem Genuss keine~~ Grenze zu setzen. Ziel ist es, rohe Produkte vermehrt in unsere Küchen zu integrieren, anderes aber nicht kategorisch auszuschließen. Althergebrachte Kulturtechniken wie die Herstellung von Joghurt, Sauerrahmbutter oder Schinken werden ebenso erläutert, wie die Zubereitung beliebter Klassiker wie Rindertatar und Carpaccio. Exotische Gerichte wie Hawaiianischer Thunfischsalat, Koreanischer Rindfleischsalat mit Nashi-Birne oder Ceviche zeigen Herangehensweisen aus aller Welt. Viele der beschriebenen Prozesse dienen heute wie bereits vor Jahrhunderten der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Sie beruhen auf uralten Traditionen. Dabei stößt man auf ungewohnte Konsistenzen, Texturen und Geschmäcker und lernt alltägliche Lebensmittel wie Eier, Lachs oder auch Ketchup auf eine völlig neue Weise kennen.

www.tretorri.de

Flight 1862

Der fliegende Bartender Sandro Pimenta aus dem Farol Hotel in Cascais/Portugal (siehe auch Seite 52) hat den Sprung ins Finale der BACARDÍ Legacy Global Cocktail Competition geschafft. Und das im wahrsten Sinne des Wortes – denn Sandro Pimenta hat seinen Cocktail – mit dem bezeichnenden Namen „Flight 1862" – wahrhaftig während eines Fallschirmsprungs gemixt. Klingt verrückt? Ist es auch! Aber auch mutig und witzig. So ist Sandro nun der Flying Barman – und international bekannt.

Die BACARDÍ Legacy Global Cocktail Competition ist der weltweit größte Cocktail-Wettbewerb einer einzelnen Marke. Zum neunten Mal in Folge fand er dieses Jahr statt. Tausende von Einsendungen gehen jedes Mal bei der jährlichen nationalen Vorrunde ein. „Ich kombiniere Limette, Zucker mit einer Reduktion von Portwein mit Vermouth für den Portugiesischen Touch. Gebe Eiweiß dazu, hebe ein bisschen mehr Eis darunter und shake alle Zutaten sorgfältig."
Und hier das Video:

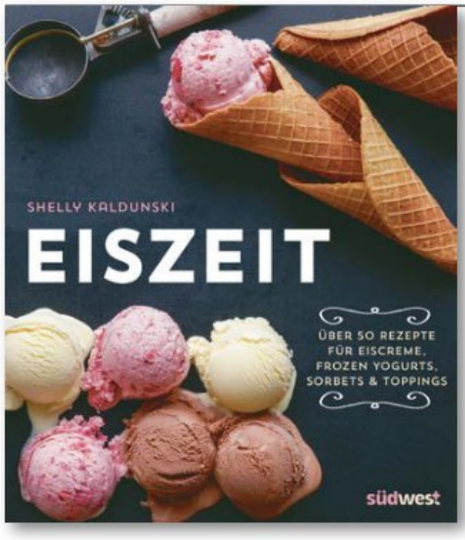
https://youtu.be/J0EB_pztCww

Der heilige Wilde

Die jüngste Cocktail-Kreation aus dem Hause PIPER-HEIDSIECK gewinnt weltweit Freunde: Der Sacré Sauvage, ein erfrischender Sommerdrink aus Champagner, Likör und Orangenaromen, erobert Hot Spots, Strandbars und Yachtclubs der Welt. Der fruchtig-frische Cocktail auf Basis des zinnoberroten Champagners Rosé Sauvage verspricht ein Klassiker von morgen zu werden – als Aperitif oder Erfrischung an lauen Sommerabenden.

www.piper-heidsieck.com

So mixt man den Sacré Sauvage:
Eiswürfel in ein Glas geben. 2 Spritzer Orangenbitter und 2 cl Orangenlikör hinzugeben und mit PIPER-HEIDSIECK Rosé Sauvage auffüllen. Pampelmusenzeste leicht pressen, damit sich die ätherischen Aromen verteilen und als Verzierung zusammen mit Brombeeren oder Blaubeeren in den Cocktail geben.



Eiszeit

Eis liebt einfach jeder – am besten selbst gemacht. Die Eiszeit zeigt, wie man ganz einfach tolle Eiskreationen zaubern kann, mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand. Nach einer kurzen Einführung in das Einmaleins des Eismachens geht es auch gleich los: Ausgefallenen Sorten wie Salzkaramell-Eiscreme und Orange-Kardamom schmecken nicht nur direkt aus der Maschine, sie beeindrucken als Dessert beim Dinner unter Freunden auch den anspruchsvollsten Gast. Wer es nicht ganz so gehaltvoll mag, probiert die abwechslungsreichen Rezepte für Sorbets, Granitas und Frozen Yoghurt. Selbstgemachte Waffeln, bunte Toppings und süß-cremige Milchshakes ergänzen das Buch – so findet jeder Eisliebhaber seine Lieblingserfrischung.

www.randomhouse.de

Ducal Gold Sommer-Edition

Sommer, Sonne, Strand: die Ducal-Premium-Tabake, u.a. bestens bekannt durch die erfolgreichen Winter-Editions, läuten auch in diesem Jahr die schönste Zeit des Jahres mit einer tollen „Feeling Good"-Special-Edition ein. Äußerlich besondere Hingucker, beeindrucken die drei „Sommer"-Dosen im Inneren wie gehabt mit einem Ducal typischen Qualitäts-Statement: herausragender Tabak, besonderer Geschmack, echter 200g Ducal Gold Cigarette Tobacco und ein im Deckel integriertes Humi-Frische-Pad – das alles zeichnet den „First-Class"-Tabak der Landewycker aus.

www.landewyck.de

Wurst für echte Kerle!

Auf 254 Seiten zeigt WURST – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER, jedem willigen Wurstmacher worauf es ankommt, um Wurst zuhause selbst herzustellen. Kunst- oder Naturdarm? Getrocknete oder frische Gewürze? Exklusive Rezepte von Metzgermeistern und insgesamt 44 innovative Rezepte rund um die Wurst zeigen die unglaubliche Vielseitigkeit: von der klassischen Currywurst über Wurstsalate bis hin zur Garnelenwurst. Desserts wie Blutwurstpudding oder Wurstkuchen sind genau der richtige Abschluss für echte Kerle. Dazu gibt es jede Menge Wissenswertes – von der Schweinezucht bis hin zu Traditionen im Metzgerhandwerk. Denn obwohl fast jeder Deutsche gerne in die Wurst beißt, weiß kaum einer um den Arbeitsaufwand dahinter. **www.tretorri.de**

Clubmaster 1817 Limited Edition

Für das ganz besondere Cigarillo wurde eine exklusive Jubiläumsmischung zusammengestellt. Basis bilden Tabake aus der Dominikanischen Republik und Brasilien, umhüllt von einem Bezuki-Umblatt. Den sinnlichen Abschluss bildet ein Ecuador Shade Deckblatt. Gefertigt wird die Clubmaster 1817 von den besten Cigarrenmachern bei Arnold André Dominicana. Das mild-würzige Aroma der Clubmaster 1817, welches von einer dezenten Pfeffernote begleitet wird, ist für all jene Genießer kreiert worden, die das Besondere zu schätzen wissen und 200 Jahre Unternehmensgeschichte stilecht zelebrieren möchten. Dazu gehört auch, dass es sich bei der Clubmaster 1817 um ein Cigarillo aus 100% Tabak handelt. **www.alles-andre.de**

Die Spanien-Sehnsucht auf Flaschen

Ab Juni bringt der Bremer Importeur Eggers & Franke Abwechslung ins Brandy-Regal und weckt die Sammelleidenschaft – nicht nur bei Veterano-Fans, sondern auch bei Spanien-Urlaubern. Auf den exklusiven Flaschenetiketten der meistverkauften spanischen Spirituose Osborne Veterano sind dann in einer „Edición Especial" die beliebtesten Urlaubsregionen der Deutschen in Spanien abgebildet. Andalusien, die Balearen und Kanaren sind die drei Motive der limitierten Sammlerauflage – immer begleitet vom schwarzen Stier, dem bekannten Markenzeichen Osbornes und Wahrzeichen Spaniens. Die exklusive Limited Edition ist nur für kurze Zeit und so lange der Vorrat reicht erhältlich.

www.osborne.de

Domaines Kilger

Wenn der Münchner Hans Kilger (Foto links) seinen Sommerurlaub in Südfrankreich verbringt, beeindrucken ihn jedes Mal wieder die feinen Rosés der Region, die so wunderbar zu den leichten Sommergerichten passen und idealtypisch das Urlaubsfeeling unterstützen. Dieses emotionale Erlebnis, das der Genuss eines Glases guten Weines vermittelt, inspirierte Hans Kilger dazu, sich selbst im Weinbau zu engagieren. Zusammen mit dem Weststeiermärker Christian Reiterer, für den der Blaue Wildbacher seit jeher Teil seines Lebens ist und der heute aus dem etwas derben "Schlicher" einen eleganten Rosé gemacht hat, hat Kilger den richtigen Partner gefunden. Die Gesamtfläche des Kilger-Weingutes beträgt 30 Hektar, und es ist damit innerhalb weniger Monate zu einem der wichtigsten Güter in der süd-westlichen Steiermark angewachsen. Im Jahr 2016 kam noch eine Kooperation mit Uwe Schiefer am Eisenberg dazu, sodass mittlerweile sechs Weine das Etikett der Domaines Kilger tragen und auch Blaufränkisch im Portfolio des Münchners ist. In Transsylvanien (Rumänien) erwarb Kilger 2009 ein Landgut. Dort züchtet er seit mehreren Jahren Bisons, Wasserbüffel und Hirsche. Gut 1000 Tiere grasen auf seinen Wiesen und Weiden. Langsam wachsen sie heran und geben fantastische Fleischqualität.
www.domaines-kilger.com

Hayman's English Cordial Gin

Alte Archive verraten, dass Cordial Gin einer der luxuriösesten Gins seiner Zeit war. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts entschied man sich mehr und mehr für den süßeren Stil, der mit den speziell ausgesuchten Botanicals zusammenarbeitete, um den unverwechselbaren Geschmack der Spirituose zum Ausdruck zu bringen. Der English Cordial Gin wird mit einem Alkoholgehalt von 42 % Vol. abgefüllt und begeistert mit einer delikaten Weichheit, dank der er sich zum Mixen von Cocktails und zum puren Genuss perfekt eignet. Für einen runden, harmonischen Abschluss lagerte der Hayman's Cordial Gin German Edition, exklusiv für den deutschen Markt, 3 Wochen in Eichenfässern. Limitierte German Edition mit nur 2000 Flaschen.

www.sierra-madre.de

CAMACHO Powerband

Camacho Powerband wird zurzeit in Europa und weltweit eingeführt und bietet damit eifrigen Aficionados die Chance, die renommierte Camacho-Zigarre aus erster Hand auszuprobieren. Eine intensiv adrenalingeladene Geschmackserfahrung, inspiriert von der Kraft, der Leistung und der Beschleunigung, die mit einem klassischen V-Motor vergleichbar ist. Camacho Powerband wird zurzeit in Europa und weltweit eingeführt und bietet damit eifrigen Aficionados die Chance, die renommierte Camacho-Zigarre aus erster Hand auszuprobieren. Eine intensiv adrenalingeladene Geschmackserfahrung, inspiriert von der Kraft, der Leistung und der Beschleunigung, die mit einem klassischen V-Motor vergleichbar ist. **www.camachocigars.com**

Für die blaue Stunde

Die Chronoliner von Breitling birgt in einer limitierten Serie ganz in Blau neu ein Manufakturkaliber B04 mit ultrapraktischem Zwei-Zeitzonen-System. Ein exklusiver neuer Look für diesen Aviatik-Chronografen mit zeitlosem Design. Um die Exklusivität dieses originellen und leistungsstarken Modells hervorzuheben, kombiniert Breitling das Stahlgehäuse mit einer Lünette sowie einem Zifferblatt in Blau – das Letztere mit silberfarbenen Zählern. Das Relief des passenden Kautschukarmbands Aero Classic erinnert an die geflochtenen Stahlarmbänder, mit denen die Instrumente der Marke in den 1950er- und 1960er-Jahren getragen wurden.

Die auf 100 Exemplare limitierte Serie Chronoliner B04 besitzt einen Boden mit Spezialgravur – ein Pin-up im Vintage-Look sowie der Vermerk «Special delivery» – und ist ausschliesslich in einer der rund 50 Breitling-Boutiquen rund um die Welt erhältlich. **www.breitling.com**

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

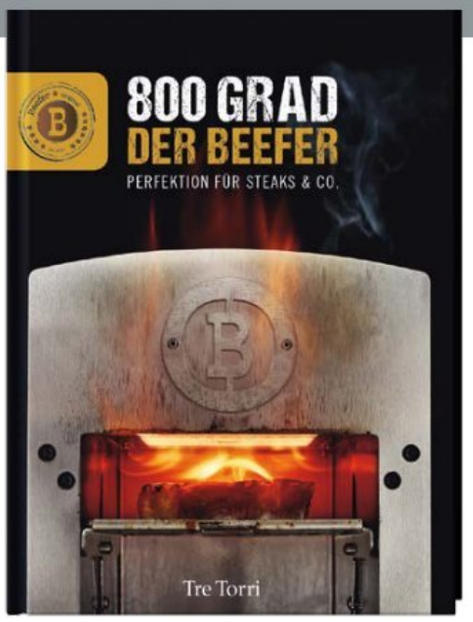
RumChata

RumChata verkauft jährlich über sieben Millionen Flaschen und ist damit die erfolgreichste Rum-Cremelikörmarke der Welt. Obwohl erst 2009 in den USA gelaunched, steht die weiße Flasche mit der goldenen Kappe bereits weltweit auf Platz sieben der meistgekauften Liköre. RumChata hat rund 50% des Marktanteils des Marktführers Bailey´s in den USA erreicht*, ist mittlerweile in 26 Ländern vertreten und gilt als das Vorzeige-Unternehmen der Likör-Branche. Die gekonnt abgestimmte Rezeptur aus fünffach destilliertem karibischem Rum, feinster Sahne aus Wisconsin und natürlichen, von Hand verlesenen ausgewählten Gewürzen aus der ganzen Welt wie beispielsweise Vanille und Zimt sowie der Verzicht auf jegliche Farb- und Konservierungsstoffe ergeben RumChata: Ein geschmacklich in sich völlig runder Drink, der ein wahrer Allrounder ist und völlig saisonunabhängig getrunken und genossen wird – pur, auf Eis in Longdrinks, Cocktails, Martinis, Desserts und Kaffeespezialitäten. **www.rumchata.com**

Perfektion für Steaks & Co

Das heißeste Kochbuch der Welt würdigt eine der revolutionärsten kulinarischen Erfindungen der letzten 20 Jahre: den Beefer. Über 60 speziell für 800 Grad Oberhitze entwickelte Rezepte mit Gelinggarantie demonstrieren den vielfältigen Einsatz des Originals unter den Infrarot-Grillgeräten für Zuhause. Köche wie Björn Freitag, Tim Mälzer, Stefan Marquard, Ludwig Maurer und Veronique Witzigmann haben die Vorteile des Beefers längst erkannt und sind jeweils mit einem persönlichen Beefer-Rezept im Buch vertreten. Das Buch erzählt die ganze Beefer Erfolgsstory – von der Idee bis zur eigenen Produktion. Im Interview erzählen die drei Erfinder, wie der Beefer ihr Leben auf den Kopf gestellt hat.

www.tretorri.de



N° 09 Himalaya Blend

Diese sanfte, leicht fruchtige Mischung, besteht aus einem hohen Anteil samtigen Black Cavendish und süßem, goldenen Virginiatabak. Der unterschiedliche Schnitt des Tabaks verspricht einen gleichmäßigen und kühlen Abbrand. Das Aroma von feinen Zitrusnoten, köstlichen hocharomatischen vollreifen Kirschen und der Goji-Beere verströmt einen wundervollen Raumduft.

www.vauen.de

Wessex Gran Mario 2

Aldo Morelli Jolly Color

Zwei neue Pfeifenserien von Denicotea

Jung und dynamisch ist die Anmutung der bewährten Pfeifenserie Aldo Morelli Jolly, bestehend aus 6 verschiedenen Modellen mit Acrylmundstück. Die Pfeife für zwischendurch, ist um eine flotte, farbige Variante erweitert worden.

Bestes Bruyère Plateau-Holz wird für diese 3 Modelle der neuen Wessex-Pfeifenserie in feinster italienischer Handwerkskunst verarbeitet. Die Ziselierung der Stahlringe erinnert an keltische Schriftzeichen. Klassik mit filigranem Accessoire ergibt eine Leichtigkeit, die den Pfeifen eine bestechende Anmutung geben.

www.denicotea.de

Amphora Special Reserve Pfeifentabake

Über 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Pfeifentabaken zeichnen die Amphora Pfeifentabake aus. Blends aus dem Hause Mac Baren, die über Arnold André auch deutschen Pfeifentabakliebhabern zugänglich sind. Mit den Amphora Special Reserve Tabaken No. 2 und No. 8 interpretiert Mac Baren aromatischen Pfeifentabakgenuss auf moderne Art. Basis beider Tabake bildet der Blend aus Virginia-, Burley- und Cavendish-Tabaken aus drei Kontinenten. So charakterstark jeder einzelne Tabak ist, so harmonisch ist das Zusammenspiel im Blend. Während bei der Amphora Special Reserve No. 2 feine Noten erlesener Kirschen Duft und Geschmack verfeinern, stehen bei der Amphora Special Reserve No. 8 exotische Früchte im Vordergrund.

www.alles-andre.de

Jetzt auch im Tubo – die Cohiba Medio Siglo AT

Sie war DIE Geburtstags-Cigarre zum 50jährigen Jubiläum der Marke Cohiba – die Cohiba Medio Siglo. Die neue Cohiba Medio Siglo kombiniert die Länge der Siglo I (102 mm) mit dem großen Ringmaß der Siglo VI (52). Sie ist damit ein trendgemäßer „Short smoke“ und begeistert Cigarrenliebhaber mit feinen Aromen bei mittlerer Stärke. Die Genussdauer beträgt gut eine halbe Stunde. Die Cohiba Medio Siglo ist das erste neue Format dieser Linie seit dem Jahr 2002 in dem die Cohiba Siglo VI eingeführt wurde, die sich innerhalb kürzester Zeit zu einem modernen Klassiker entwickelt hat und die Herzen der Aficionados im Sturm eroberte. Nicht umsonst gilt sie seit ihrer Einführung als eine der besten Habanos überhaupt.

www.5thavenue.de

Jahreszeitenküche

Wenn Shane McMahon kocht, geht er erst mal auf den Markt und lässt sich inspirieren von dem, was gerade Saison hat. Um diese Produkte herum kreiert er seine Gerichte, frei nach seinem Motto: Die Fantasie ist die Königin der Kochrezepte. Im vorliegenden Kochbuch präsentiert Shane McMahon 60 Lieblingsgerichte mit den saisontypischen Produkten aus Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Zudem besucht er seine Lieblingslieferanten wie den Fischzüchter oder den Schafzüchter, mit deren Erzeugnissen er so gerne kocht. Sein Credo: "Kochen bedeutet für mich Kreativität, Hemmungslosigkeit und gute Laune. Ich bin absolut produktverliebt. Tomaten, die ehrlich nach Tomaten schmwcken, oder Stachelbeeren, die mich an meine Oma in Österreich erinnern – tolle Produkte machen mich glücklich. Seine Gäste lieben seine Regionalküche, kombiniert mit Ideen und Gewürzen aus aller Welt. Sein Kochstil ist ehrlich und frech zugleich.

www.randomhouse.de

Rauchen kann tödlich sein

SASCHA WUSSOW

Das bin ich!

Ein Kerl, ein Träumer, ein Sensibler, ein Kämpfer, ein Denker und noch viel mehr.

UM SASCHA WUSSOW NUR ANNÄHERND MIT ALLEN FACETTEN SEINES LEBENS ZU PORTRAITIEREN, MÜSSTE MAN WAHRSCHEINLICH EIN BUCH SCHREIBEN. ODER EINEN FORTSETZUNGSROMAN. ODER EINE GANZE ENZYKLOPÄDIE. AUF JEDEN FALL REICHT DER PLATZ IN DIESEM MAGAZIN KEINESWEGS AUS, UM DEM MENSCHEN, DEM KÜNSTLER, DEM SCHAUSPIELER, DEM MALER, DEM LIEBENDEN, DEM KÄMPFER, DEM NACHDENKLICHEN, DEM GENIESSER UND DEM SENSIBLEN TRÄUMER GERECHT ZU WERDEN. WIR VERSUCHEN ES TROTZDEM.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: SCHNEIDER-PRESS

Gewöhnlich beginnt ein Portrait eines interessanten Zeitgenossen ja mit den Angaben zur Person. Irgendwie kommt man bei Sascha Wussow aber nicht auf die Idee, sich mit den üblichen Informationen zu lange aufzuhalten. Zu viele andere Aspekte. Neugier auf außergewöhnliche Details. Spannung baut sich auf, wenn man ihm begegnet und sein Vertrauen gewonnen hat. Ein Quell von Lebensfreude und Zweifel tut sich auf. Ein sehr menschliches und feinfühliges Klima entsteht. Augenblicke, die zeitlos und teilweise unendlich erscheinen. Und die Augen von Sascha Wussow begleiten dabei wach und stets direkt. Das ist nicht nur höflich, sondern es ist eine Art der Wertschätzung, die schon so vielen verloren ging. Erziehungssache?

Das inspirierende Interview mit Sascha Wussow führte FineTobacco-Chefredakteur Bodo Meinsen in Portopiccolo.

Sicher hat Sascha Wussow viel in die Wiege gelegt bekommen. Obwohl Vater Klausjürgen Wussow und seine Mutter Ida Krottendorf ein eher unkonventionelles Familienleben führten, welches für die Kinder etwas mehr Schatten als Sonne entwarf, gaben sie ihm und Schwester Barbara das Talent der Schauspielerei und der Kunst weiter. Das konnte Sascha bereits während der Ausbildung an der Schauspielschule Krauss in Wien unter Beweis stellen. Mit Tanz-und Gesangsunterricht komplettierte er sein Können und glänzte bei seinem ersten Engagement am Wiener Theater in der Josefstadt. Dieser hohen Kunst durften später auch die Besucher des Berliner Renaissancetheaters applaudieren. Die schauspielerische Akribie und das einfühlsame Rollen-

Die Malerei wühlt Sascha Wussow manchmal auf und manchmal hilft sie ihm, runter zu kommen. Er malt keine Kleckse und keine Kegel, sondern Motive, die mit Erlebtem zu tun haben.

spiel machten aus dem jungen Alexander Wussow den jungen Erwachsenen Sascha Wussow, der es bis heute geblieben ist. Wie sein Vater vor ihm, so führte der weitere Weg auch Sascha vor die Film-und Fernsehkameras. Zu den von ihm gerne erwähnten Produktionen mit seiner Mitwirkung zählen „Das Erbe der Guldenburgs", mehrere „Traumschiff"-Rollen unter Wolfgang Rademann´s Regie (mit ihm verbindet Wussow Genialität und wunderbare Direktheit und Ehrlichkeit) und auch bei der Neuauflage der „Schwarzwaldklinik – die nächste Generation" setzte er Akzente. Akzente, die vormals sein Vater Klausjürgen als wohl Deutschland´s berühmtester Fernseharzt Professor Brinkmann setzen konnte. Insgesamt hat Sascha Wussow in mehr als fünfzig erfolgreichen Serien und Filmen mitgewirkt. Er hat den Old Firehand bei den Karl-May-Spielen in Bad Segeberg an der Seite von Erol Sander als Winnetou gegeben. Er gibt dem Erfolgsautoren Nicholas Sparks in Hörbüchern seine deutsche Stimme und wurde dafür ausgezeichnet. Mit einem Schmunzeln weist er darauf hin, dass die Ehrung mit dem Deutschen Hörbuchpreis für einen Österreicher nicht so ganz alltäglich sein dürfte. Der heute 52jährige schmunzelt gerne und mit dem ihm eigenen Charme. Immer etwas versonnen, etwas verschmitzt und .... immer mit direktem Blickkontakt. Höflich eben. Wertschätzung. Er hält das für normal.

Sascha Wussow denkt gerne quer, denkt gerne groß und er denkt gerne viel. Er liebt die Ruhe und das pralle Leben. Er versteckt sich manchmal, bleibt aber immer in Reichweite. Er sucht. Er entdeckt. Er teilt. Er gibt. Er ist sanft und wild. Er malt.

Nein – ein schauspielender Maler will er nicht sein. Und ein malender Schauspieler auch nicht. Er ist in beiden Metiers unabhängig. Der Maler Sascha Wussow führt selbst Regie. Ein junger Wilder, der seit über 20 Jahren Pinsel und Farben nutzt, um künstlerischen

Details Ausdruck zu verleihen. Angefangen hatte es mit seinem Erstaunen über die Feingliedrigkeit. Kann man so etwas Filigranes wie einen kleinen Finger überhaupt detailgenau malen? Nach unzähligen Versuchen fand er heraus: ja, das kann man! Seither malt er in seinem Atelier in Wien Bilder von Menschen und Bilder von Sujets, die ihn beschäftigen. Heute sieht man ausdrucksstarke Bilder mit kräftigen Farben, Graffity-Elementen und Textausschnitten. Große Bilder mit 2,5 mal 1,6 Meter stürmen auf den Betrachter ein und faszinieren. Er experimentiert mit verschiedenen Materialien und weiß, mit wenigen Farben viel zu bewirken. Acryl und Spray begleiten ihn meistens dabei.

Die Malerei wühlt ihn manchmal auf und manchmal hilft sie ihm, runter zu kommen. Er malt keine Kleckse und keine Kegel, sondern Motive, die mit Erlebtem zu tun haben. Für ihn eine Art Therapie. Eine erfolgreiche Therapie könnte man sagen. Inzwischen hat Sascha Wussow große Ausstellungen bekommen. In der Wiener Nobelgalerie „Fine Arts“ zum Beispiel. Oder im Kunsthandel Koenen ART NETWORK in Bocholt. , die als explosives Farbenmeer der Bewegung und der Lebenseinstellung von Rock'n Rollern wie Lindenberg absolut gerecht wurden. Er malte auch ein Udo-Portrait. Nicht traditionell, sondern auf Pappkarton. Das geniale Kunstwerk wurde sogleich als erstes Bild der Vernissage verkauft. Und: die Preise für echte Wussow's liegen mittlerweile in einem beachtenswerten Segment.

Etwas anderes verbindet übrigens die beiden Künstler auch: sie begeistern sich für den Genuss guter Cigarren. Sascha Wussow gilt als Kenner des braunen Goldes. Er zelebriert die Cigarre vom ersten bis zum letzten Zug. Er gerät dabei ins Träumen. Sascha Wussow hat schon vor Jahren ein Buch über seine heimatliche österreichische Küche geschrieben. Manchmal bewirtet er seine Freunde auch gerne mit-

Die Udo Lindenberg & More Galerie zeigte die lauten, gewaltigen und emotionalen Wussow-Bilder in der Ausstellung „The Art of Rock'n Roll“. Sascha Wussow malte auch ein Udo-Portrait, dass sogleich als erstes Bild der Vernissage verkauft wurde.

SASCHA WUSSOW

Andrea Mostler und Sascha Wussow sind seit neun Jahren ein Paar. Im Sommer wird geheiratet – dann wird Sascha Wussow erfahren, wie sich das anfühlt, denn es ist mit 52 seine erste Ehe.

Cigarren-Fan Sascha Wussow lernte in Portopiccolo die neue „Collector's Cut No.1" von Carlos André kennen und fand großen Gefallen an dieser dominikanischen Glanzleistung. Man sieht es ihm förmlich an.

ten in der Nacht in seinem Haus im 19.Wiener Bezirk in Grinzing. Dort lebt er gemeinsam mit seiner Verlobten Andrea Mostler. An solchen Abenden wird mit Gefühl und aus Überzeugung diese Weisheit serviert: „Gutes Essen, gute Weine und eine Cigarre sind ein Seelenfrieden, den man mit sich selber haben kann. Das sind Dinge, die man sich erlauben darf, die auch von oben gewünscht werden. Und wenn wir sie schmecken und in uns ausbreiten lassen, dann ist das einfach „the missing link" zu vielem."

Andrea Mostler und Sascha Wussow sind seit neun Jahren ein Paar. Sie managed die gemeinsame Firma „biLLY the kiD" und kümmert sich um Termine, PR und Label-Marketing. Inzwischen gibt es nämlich auch eine erste Kollektion, die aus großformatigen Tüchern und Shirts mit Wussow-Motiven bedruckt sind. Eine Auswahl von modischen und einzigartigen Accessoires schließt sich an.

Andrea Mostler ist ein wahres Energiebündel. Für Sascha die perfekte Symbiose in seinem Leben. Er, der zwischen ganz leisen und auch lauten Momenten gestalterisch wandelt, und sie, die beherzt anpackt und Probleme mit Tempo und Können löst. Sie hinterlässt Spuren mit ihren geliebten Cowboystiefeln (sie schätzt ungefähr dreißig bis vierzig Paar dürften es sein), aber ganz besondere Spuren hat sie in den gemeinsamen Jahren bei Sascha Wussow hinterlassen: sie hat einen festen Platz im Herz des Künstlers! Das führte unlängst zu einem echten Kniefall, bei dem Sascha um die Hand der Liebsten anhielt. Ein klares JA war die Antwort und im Sommer wird geheiratet. Sascha Wussow wird erfahren, wie es sich anfühlt, denn es ist mit 52 seine erste Ehe. Aber er freut sich darauf, wenn Andrea zum ersten Mal mit „Andrea Wussow" unterschreibt. Wir wünschen den beiden alles Gute, viel Eheglück und eine wundervoll spannende, gemeinsame, abwechslungsreiche und kreative Zukunft.

top EMPLOYER DEUTSCHLAND 2017
CERTIFIED EXCELLENCE IN EMPLOYEE CONDITIONS

JTI

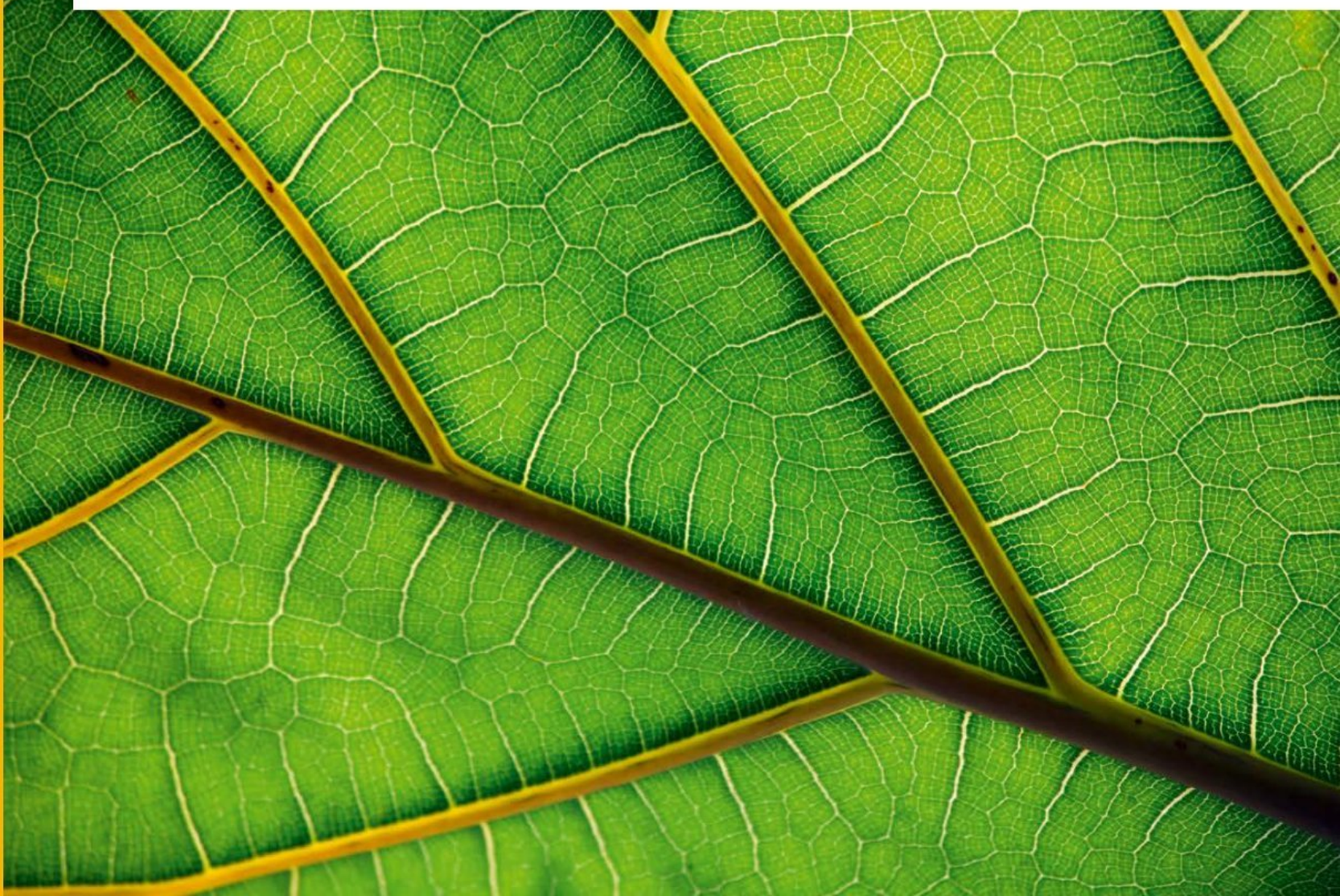
[ʤeɪ] [tiː] [aɪ]

Die drei Buchstaben J, T und I repräsentieren ein Unternehmen mit einer über 100-jährigen Tradition.

J steht für Japan, denn dort ist der Sitz des Konzerns Japan Tobacco, zu dem wir gehören. T steht für Tobacco – ein Naturprodukt mit einer mehr als 500-jährigen Geschichte, das wir verarbeiten und verkaufen. I steht für International, denn wir sind ein global agierendes Unternehmen, das weltweit rund 26.000 Mitarbeiter beschäftigt.

Für JTI in Deutschland arbeiten im Kölner MediaPark und am Produktionsstandort Trier mit dem dort benachbarten Forschungszentrum über 1.900 Menschen. Wir alle sind stolz darauf, dass wir auch im Jahr 2017 erneut das Top Arbeitgeber Siegel führen dürfen.

Pride in tobacco **jti.com**



FINE PAIRINGS

DAVIDOFF YAMASÁ TORO & FLORIDA (SOUTHERN) COMFORT

Mittelkräftig mit sehr vollem Körper. Sehr komplex feinwürzig mit Frucht und Leder. Startet sie mild und süßlich, im Rauchverlauf werden die Aromen immer dunkler. Dabei hat sie etwas Vornehmes, etwas Edles. Etwas Reifes. Die Haptik der Toro ist makellos, etwas weich, sie liegt gut in der Hand. Und sieht toll aus, das ledrige, ölige rötlich-braune Deckblatt ist makellos. Rauchgenuss auf allerhöchstem Niveau. Ursprünglich als Cocktail kreiert, findet sich Southern Comfort heute selbst als beliebter Likör zum Mischen von Cocktails wieder. Mit Zitronensaft, einem Spritzer Grenadine, reichlich Eis und Orangensaft nach Belieben, ist er dann als Florida Comfort ein wunderbarer Begleiter für die Yamasá an einem Sommerabend auf Terrasse oder Veranda.

Deckblatt	Yamasá Dom. Rep.
Umblatt	San Vicente aus Yamasá
Einlage	Nic. Condega, Estelí, Dom. Rep.
Länge	152,4 mm
Gauge	20,6 mm
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

THE MIX – ALTE BEKANNTE UND NEUE ENTDECKUNGEN. NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT UND GENIESSEN SIE LAUE SOMMERABENDE MIT SCHÄTZCHEN AUS IHRER VINYL-SAMMLUNG, EINER GROSSFORMATIGEN CIGARRE UND ALS KRÖNUNG EINEN SOMMERLICHEN COCKTAIL, DER IHRE PERSÖNLICHE, ABENDLICHE „SESSION“ PERFEKTIONIERT.

Text und Fotos: Heinz Putschies

BUENA VISTA CHURCHILL & MONDINO FRESH

Schon vor dem Anzünden verströmt die Buena Vista Araperique Toro einen angenehm fruchtigen und leicht grasigen Duft. Nach dem Entzünden und entspannten Zurücklehnen mit dieser großen Zigarre geht es auch im Smoke weiter mit den fruchtig-grasigen Noten und einem Hauch Milchschokolade. Holz- und Pfeffernoten bleiben lange dezent im Hintergrund, steigern sich allerdings im letzten Drittel. Mondino ist die perfekte Alternative zu Campari! Der einzigartige Geschmack setzt sich aus diversen aromatischen Kräutern, Heilpflanzen aus den Alpen und Früchten in bester Bio-Qualität zusammen. Das sind beispielsweise frischer Rhabarber, fruchtige Bitterorange und gelber Enzian. Zum „Fresh“ wird er mit Limettensaft, einem Barlöffel Puderzucker, Eis und Ginger Ale. Der Sundowner für die Buena Vista!

Deckblatt	Equador Connecticut
Umblatt	Equador Indonesia
Einlage	Dom. Rep., Brasilien, Peru
Länge	172 mm
Gauge	19,1 mm
Vertrieb	Arnold André

(oben links) Der 109 m hohe, mit der Grundform eines fünfeckigen Sterns gebaute Revolucion Turm überragt, auf einem Hügel errichtet, nicht nur den Platz, sondern die ganze Stadt. Jeden Tag kommen eine Menge Touristen in bunten Bussen und Oldtimern zur „Plaza“. (oben rechts) Statue José Martí: Er ist und bleibt in Kuba das Symbol für den Freiheitskampf: José Martí. (Mitte) Das Innenministerium mit einem Abbild Che Guevaras. (unten links) La Corona außen: Erst vor kurzem neu gestrichen, ist die Manufaktur „La Corona“ auf der Avenida 20 de Mayo weithin zu sehen. (unten Mitte) Die Galera, der Arbeitsplatz der Torcedores, ist vom Treppenhaus aus durch diese großen Fensterausschnitte gut einsehbar.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren VIII«

Das „neue“ Havanna

DIESMAL BEGEBEN WIR UNS IN DAS EINSTMALS „NEUE“ HAVANNA, DAS HEUTE DIE BEZEICHNUNG „PLAZA DE LA REVOLUCIÓN“, ODER KURZ „PLAZA“, BENANNT NACH DEM GLEICHNAMIGEN PLATZ, TRÄGT. DIESEN PLATZ KENNT FAST JEDER MENSCH AUS DEM FERNSEHEN ODER HAT MAL DARAUF GESTANDEN. HIER HIELT FIDEL CASTRO SEINE LEGENDÄREN, GELEGENTLICH BIS ZU ACHT STUNDEN DAUERNDEN REDEN, MANCHMAL VOR MEHR ALS EINER MILLION KUBANERN. DIESER PLATZ UND FIDEL GEHÖREN EINFACH ZUSAMMEN UND SO KÖNNTE MAN DENKEN, ER WÄRE NUR ANGELEGT WORDEN, UM DEN SIEG DER REVOLUTION ZU FEIERN! DOCH WEIT GEFEHLT!

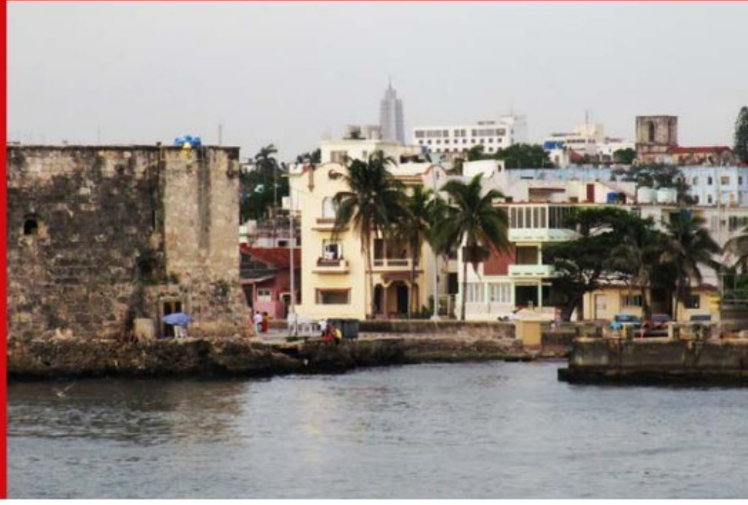
Text Claudia Puszkar

Entworfen wurde der Platz von Jean Claude Forestier bereits in den 20er Jahren, damals als Plaza Civica. Er war Teil eben jenes „neuen“ Havannas, das zwischen 1920 und 1959 errichtet wurde. Die Stadt erlebte damals einen unglaublichen Aufschwung im Tourismus, beim Sport und in der Industrie. Havanna, so war geplant, sollte fester Austragungsort gigantischer Sportereignisse sein. Und da durfte natürlich, neben Sportstätten, auch ein repräsentativer Platz nicht fehlen. 1958 fertiggestellt, wurde der Platz gleich nach dem Sieg der Revolution in „Plaza de la Revolución“ umbenannt.
Er ist mit 72.000 Quadratmetern der größte innerstädtische Platz Kubas und weltberühmt durch das „Monumento a Marti“, ein 109 Meter hoher Turm in Form eines fünfeckigen Sterns, und die davor befindliche Statue, die José Martí, sitzend und denkend, darstellt. Der Turm ist das höchste Bauwerk der Stadt. Mit einem Fahrstuhl gelangt man fast bis an seine Spitze. Die Aussicht da oben ist eigentlich gigantisch, wird aber getrübt, weil man durch dicke Scheiben schauen muss, die wiederum die Sicht doch beträchtlich behindern.

Die Manufaktur La Corona

Ganz in der Nähe, auf der Avenida 20 de Mayo No.520, befindet sich eine inzwischen sehr bekannte Fabrik: die Manufaktur „La Corona“. Seit 2005 arbeiten in der Manufaktur, die offiziell „Miguel Fernandez Roig“ heißt, die Torcedores. Auch bei diesem Gebäude offenbart sich Tabakgeschichte. Denn dieses noch relativ modern scheinende Gebäude (das Baujahr ist nicht bekannt) war einstmals die Zigarettenfabrik der Marke H.Upmann. Wie ein Eintrag im Firmenverzeichnis von 1958

(oben) Ein wunderschöner Blick und fantastisches Essen: Das Restaurant „Rio Mar“ auf La Puntilla. (Mitte rechts) Das Restaurant Rio Mar. Im Hintergrund, ganz klein in der Mitte zu sehen, der Turm der „Plaza de la Revolución“. Die Häuser davor befinden sich am Ende des Malecóns. (unten links) Das Restaurant „Corte del Principe Sergios“ auf der Calle 9, an der Ecke zur 74. Straße in Miramar ist bekannt für hervorragende italienische Küche. (unten rechts) Das Restaurant „Bella Habana“ in Miramar an der Ecke Calle 6 und 7, No. 512.



aussagt, arbeiteten 184 Arbeiter unter den Besitzern Ramon Gonzalez Menendez, Alonso Menendez und José Garcia zu diesem Zeitpunkt da. Wie lange dort schon und später noch Zigaretten gefertigt wurden, ist nicht bekannt. Die Fabrik steht seit einigen Jahren als eine der bedeutendsten Fabriken Havannas fest auf der Besichtigungsliste der Festivalgäste.

Bemerkenswerte Restaurants gibt es im Stadtteil „Plaza“ für Touristen nicht wirklich, deshalb empfiehlt sich eine kleine Rundfahrt über Miramar zurück Richtung Vedado. Manchmal passiert es, dass man nach vier oder fünf Tagen in Havanna plötzlich das Bedürfnis verspürt, nach dem ganzen Reis mit schwarzen Bohnen, die ja doch omnipräsent in Kuba sind, endlich mal wieder Pasta zu essen. Wirklich gut italienisch essen kann man im „Corte del Principe Sergios“ in Miramar.

Und dann wäre das „Bella Habana“ zu empfehlen, das des Nachts eine unglaublich tolle Atmosphäre ausstrahlt. Das Essen kommt teilweise verspielt daher, aber die klassischen Gerichte, wie Ropa vieja, so was ähnliches wie Ragout oder Gulasch, gibt es daneben auch.

Wer dann aber lieber richtig gut kubanisch/mediterran essen möchte und noch dazu eine Aussicht wünscht, die wirklich traumhaft und überwältigend schön ist, der muss ins „Rio Mar“ gehen. Es befindet sich auf La Puntilla, einer kleinen Landspitze auf der anderen Seite des Flusses Almendares, mit Blick auf den Malecón.

Das Essen ist hervorragend, der Koch versteht sich auf die Zubereitung von Fisch und sucht seinesgleichen. Einziger Nachteil: man bekommt dort nur nach langer Wartezeit ein Taxi, wenn man wieder weg will. Auch nach mehreren Jahren konnte für dieses immer wieder auftretende Phänomen keine Erklärung gefunden werden. Es wurde auch dadurch nicht besser, dass vor knapp zwei Jahren ganz viele private Lizenzen zum Betrieb eines Taxis ausgegeben wurden. Am besten hat man einen vertrauenswürdigen Menschen mit Auto an der Hand, der garantiert zur Stelle ist, wenn man wieder zurück ins Hotel möchte.

H. UPMANN

MAGNUM 54

www.5thavenue.de

200
YEARS
ARNOLD ANDRÉ
SINCE 1817

Der Kurs stimmt: Cigarren aus Santiago de los Caballeros

Exquisite Longfiller von Arnold André Dominicana

DER ZWEITE TEIL UNSERER HOMAGE AN DAS TRADITIONSUNTERNEHMEN ARNOLD ANDRÉ ZUM 200JÄHRIGEN JUBILÄUM BESCHÄFTIGT SICH MIT DER CIGARRENPRODUKTION IN DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK. DORT WERDEN FEINE LONGFILLER HERGESTELLT, DIE IN KEINEM HUMIDOR FEHLEN SOLLTEN. WIR LADEN SIE EIN, MIT UNS EINE INTERESSANTE REISE IN DIE GESCHICHTE DIESER BEEINDRUCKENDEN MANUFAKTUR ZU MACHEN.

TEXT: BODO MEINSEN

Ende 2011 legte das Bünder Traditionsunternehmen Arnold André in Santiago de los Caballeros in der Dominikanischen Republik den Grundstein für eine neue Produktionsstätte, die Arnold André Dominicana S.R.L. Bis Ende 2014 wurden in dem neuen Werk hauptsächlich Deckblattzuschnitte gestanzt und auf Textilbahnen aufgebracht. Die auf Spulen aufgerollten Textilbahnen mit den Zuschnitten, ‚Bobinen' genannt, sind für die maschinelle Weiterverarbeitung geeignet. Die fertigen Bobinen werden direkt an den deutschen Produktionsstandort nach Königslutter geliefert und dort zu Cigarren und Cigarillos u. a. für die bekannten Marken Clubmaster, Handelsgold, Independence, Tropenschatz und Vasco da Gama verarbeitet.

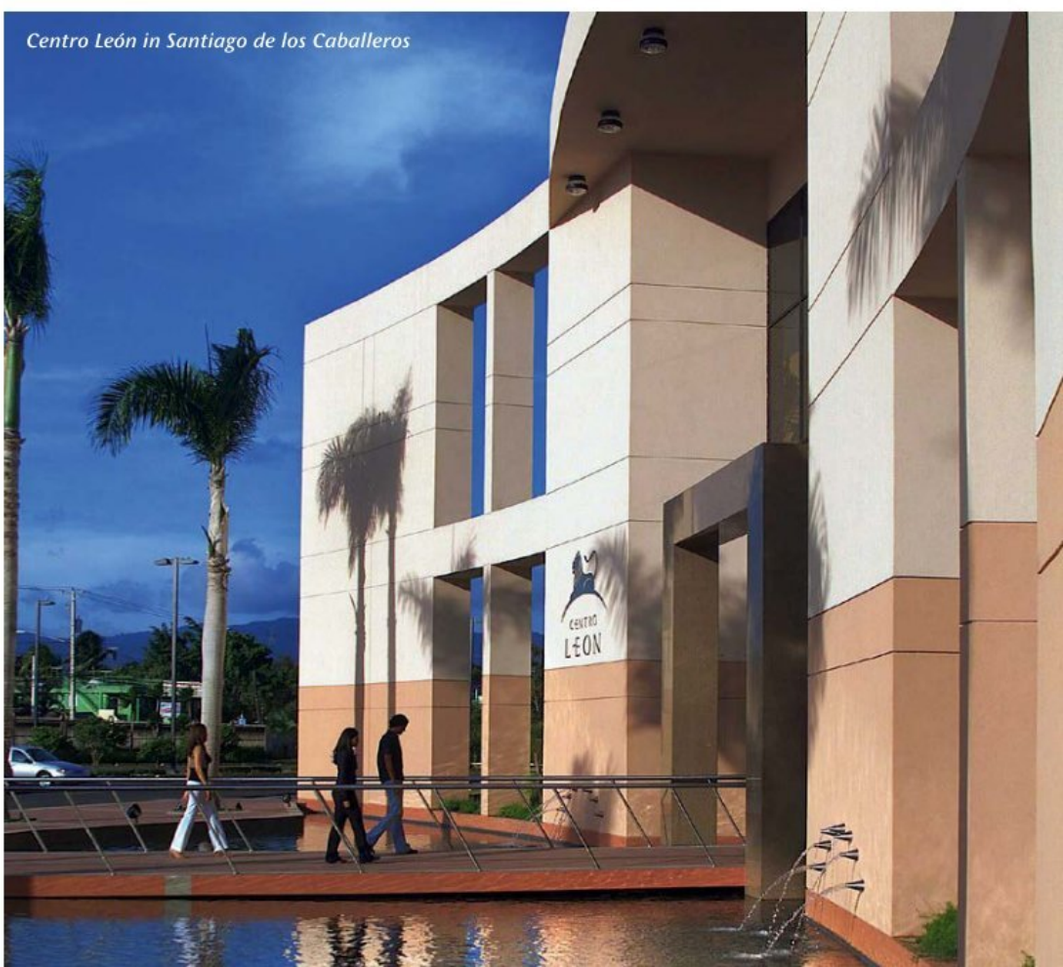
Die auf Spulen aufgerollten Textilbahnen mit den Zuschnitten, „Bobinen" genannt, sind für die maschinelle Weiterverarbeitung geeignet.

Bisherige Jahresproduktion: beeindruckende 250 Millionen Deckblätter. „Die eigene Bobinenproduktion in Santiago de los Caballeros ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmensstrategie. Gemeinsam mit dem hocheffizienten Standort in Königslutter und den individuellen Anforderungen, für die Bünde gerüstet ist, haben wir drei sich ideal ergänzende Produktionsstätten, die die Wünsche der weltweiten Märkte sehr flexibel bedienen können", so Geschäftsführer Rainer Göhner zur Bedeutung der Manufaktur in der Dominikanische Republik. Der Standort bietet zudem eine Reihe weiterer Vorzüge – politische Stabilität, Kostenvorteile, hohe Affinität der Menschen zum Tabak und die Nähe zu den Rohstoffmärkten.

Knapp vier Jahre nach der Gründung beschäftigt das Unternehmen unter der Leitung des dominikanischen Cigarren-Spezialisten José Leocadio Vasquez über 360 ausschließlich einheimische Mitarbeiter.

Ein Meilenstein in der Markenstrategie des Hauses André–Arnold André Dominicana entwickelt und produziert eigene Longfiller Cigarren

Santiago de los Caballeros ist die Hauptstadt der Provinz Santiago, die weltweit für die vorzüglichen Cigarrentabake aus dem Cibao-Tal bekannt



Centro León in Santiago de los Caballeros

Hier wird die „Buena Vista“ von Hand gerollt

Rainer Göhner, Geschäftsführer Arnold André

Arnold André Dominicana S.R.L.

José Leocadio Vasquez

ist. Sie ist aber auch bekannt für die Handfertigkeit der Menschen im Umgang mit dem Naturprodukt Tabak und die hohe Kunst der manuellen Herstellung von Cigarren. „Da lag es nahe“, so Rainer Göhner „dass wir neben unserer neu erworbenen Unabhängigkeit in Sachen Bobinierung in der Manufaktur Arnold André Dominicana uns auch der Konzipierung und Handrollung eigener Longfiller Cigarren widmen“.

Für die Handrollung hat José Leocadio Vasquez einen absoluten Kenner und Könner seines Faches ins Unternehmen geholt – Carlos Jimenez.

„Der Standort in Santiago wird uns auch in Zukunft einzigartige Möglichkeiten bieten, die wir nutzen werden. Mit der eigenen Handrollung belebenwir nicht nur einen Teil unserer eigenen Tradition“, so Rainer Göhner „sondern wir können mit eigenen Ideen und innovativen Konzepten das Geschäft mit Premium-Longfillern noch aktiver, flexibler und vor allem internationaler gestalten“.

Dies ist auch im Hinblick auf die zunehmend internationale Ausrichtung des Hauses André sehr wichtig. Zusammen mit den eigenen Vertriebsgesellschaften in Frankreich und Portugal und einem engmaschigen, weltweiten Netz von Vertriebspartnern ist das Familienunternehmen in der Lage, seinen Kunden, insbesondere dem Tabakwarenfachhandel, höchste Markenqualität zu liefern und individuelle Wünsche zu erfüllen.

Die mit dem Einstieg in die handwerkliche Produktion von Longfiller Eigenkreationen vollzogene strategische Neuausrichtung des Hauses André ergänzt die guten und teilweise Jahrzehnte lang währenden Vertriebspartnerschaften mit marktführenden Anbietern von Premium-Longfillern auf dem deutschen Markt.

Mit den Marken der Häuser „La Aurora“, „JC Newman“ und „Joya de Nicaragua“ ist das Deutschland-Portfolio bestens aufgestellt. Diese Offerte wird mit eigenen Longfiller Marken ergänzt – allen voran ‚Carlos André‘ und ‚Buena Vista‘, die inzwischen vollumfänglich in Eigenregie hergestellt werden. Neu hinzu gekommen und auf der letzten InterTabac mit großem Erfolg der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt: ‚BEAST‘ – die kreative Umsetzung eines ganz außergewöhnlichen Cigarrenkonzeptes.

Carlos André – eine eigene Erlebniswelt mit Charme und höchstem Genussmoment.

Eine spannende Entwicklung nimmt aktuell die Eigenmarke Carlos André. Mit spürbarer Hingabe entwickelt die neue Vize Präsidentin der Arnold André Dominicana S.R.L., Petra Lindenschmidt, die Marke, die nach dem Sohn des Unternehmensinhabers benannt wurde. Jüngst wurde im schönen Portopiccolo die Cigarre von zahlreichen prominenten Genießern verkostet. Das einhellige Urteil: eine Cigarre mit ganz großem Potenzial! Petra Lindenschmidt hat dazu auch Großes vor. So zum Beispiel die „Carlos André Collectors Cut No.1“, die in diesem Sommer den Reigen der Carlos André Innovationen eröffnet. Fine Tobacco durfte schon mal kosten und wir stellen dieser Cigarre ein sehr gutes Zeugnis aus. Lesen dazu auch die Geschichte aus Portopiccolo in dieser Ausgabe. Mit Petra Lindenschmidt haben wir bereits ein Gespräch über den weiteren Werdegang von Carlos André vereinbart und Sie, verehrte Leserinnen und Leser, dürfen sich in der nächsten Ausgabe darauf freuen.

Petra Lindenschmidt, Vice President Arnold André Dominicana S.R.L.

Die Carlos André Lady mit ihren „Testern“ in Portopiccolo: v.l. Harold Faltermeyer, Miro Nemec, Herbert Knaup, Chefkoch Federico Sestan, Gerit Kling, Michael Brandner und Sascha Wussow.

Der authentische Geschmack einer TOSCANO® Zigarre, zu jedem Zeitpunkt.

The original TOSCANO® cigars are only the ones made by Manifatture Sigaro Toscano

TOSCANA

FOTOGRAFIA

TOSCANO™
IL SIGARO ITALIANO DAL 1818

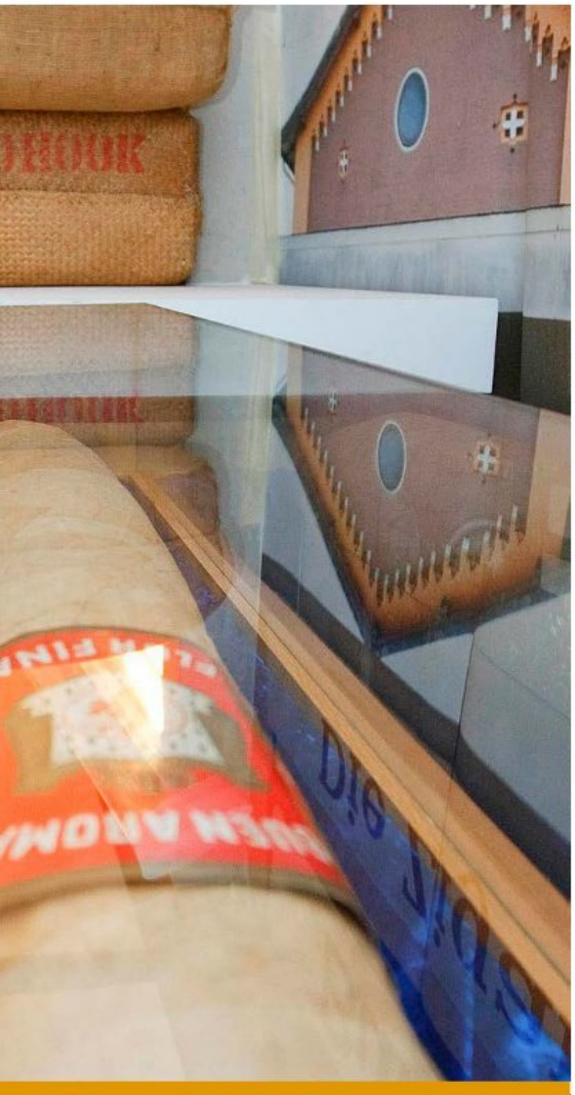
Passione italiana

CIGAR TROPHY AWARD 2016

ARNOLD ANDRÉ The Cigar Company
Moltkestrasse 10/18 32257 Bünde
Tel:05223-163111
email:service@arnold-andre.de

MANIFATTURE SIGARO TOSCANO

Im 1830 erbauten Striedieckschen Hof ist seit 1937 das Deutsche Tabak- und Cigarrenmuseum beheimatet. Über 2230 Exponate – unter anderem die größte Cigarre der Welt – und 31 Medienstationen geben Einblick in die Kulturgeschichte des Tabaks. Besonders die Vielfalt der über 500 ausgestellten Pfeifen und über 200 Rauchutensilien und -möbel ermöglichen einen spannenden Einblick in die gesellschaftliche Bedeutung und den Tabakkonsum der vergangenen Jahrhunderte.



2. SEPTEMBER 2017 – genussvolles Programm beim ersten deutschen Cigarrentag in Bünde, Westfalen

Ein Erlebnis für die Sinne!

VOR 175 JAHREN FING ALLES AN, DIE CIGARRE KAM NACH BÜNDE UND IST SEITDEM FEST MIT DER STADT VERBUNDEN. AUS DIESEM ANLASS BEGEHT DIE CIGARRENSTADT BÜNDE IHREN ERSTEN DEUTSCHEN CIGARRENTAG.

Der Tag wird ganz im Zeichen des Cigarrengenusses stehen: Seminare zum Verkosten von Cigarren, Cigarren in Kombination mit Weinen oder außergewöhnlichen Spirituosen, Führungen durch die Herstellung von traditionellen Cigarrenunternehmen und das Deutsche Tabakmuseum sowie ein Spaziergang entlang historischer Plätze der Stadt Bünde. Bei allen Aktivitäten kommt die Cigarre und das kulinarische Wohl nicht zu kurz.

Zeitlicher Ablauf des Programms am 2. September 2017

ab 10.00 Uhr Einlass (Deutsches Tabak- und Zigarrenmuseum Bünde)
ab 11.00 Uhr Snack (Suppe & Fingerfood)
11:30 Uhr Eröffnung durch den Schirmherrn (Bürgermeister von Bünde)
12.00 Uhr Start der ersten Genussrunde (Shuttlebus steht verfügbar)
14.00 – 15.00 Uhr Kaffee und Kuchen am Museum
15.00 Uhr Start der zweiten Genussrunde (Shuttlebus)
17.00 Uhr Start der dritten Genussrunde (Shuttlebus)
19.30 Uhr Gala Dinner mit Livemusik am Tabak- und Zigarrenmuseum (Dresscode: casual)

Genuss-Seminare & Veranstaltungen bei den Genussrunden

1 **Genuss in Kombination:** Wein und Cigarre bei Pfeifen Pollner
2 Führung durch das **Deutsche Tabak- und Zigarrenmuseum** mit Museumsleiter Michael Strauß
3 Betriebsführung mit **Cigarre und Rum** bei Schuster Cigars
4 Rundgang durch die **Cigarrenkiste Deutschlands** mit dem Stadtführer und Kenner der Cigarrendynastien Jörg Militzer
5 **Genussvolle Cigarre** trifft außergewöhnliche Spirituosen bei Arnold André
6 Betriebsbesichtigung mit **Cigarre und Rum** bei Woermann Cigars
7 **Bentley Tobacco Lounge** segmentübergreifend genießen
8 **Cigarre und Bier** mit Biersommelier Kai Büchner

Eintritt, Leistungen & Anmeldung

Der Eintritt beträgt 99 Euro. Im Preis enthalten sind zwei Genuss-Seminare bzw. Veranstaltungen, ein Gala-Dinner inkl. fünf Freigetränken sowie Transfers zu den Veranstaltungen.

Weitere Infos und Anmeldung unter:
www.deutscher-cigarrentag.de

Black BEAUTY

LANGE ZEIT WAR DIE NACHFRAGE NACH MADURO-CIGARREN EHER GERING – CIGARREN MIT HELLEN DECKBLÄTTERN WURDEN BEVORZUGT. EINE AUSNAHME BILDETE DER SPANISCHE MARKT, WO DIE CIGARREN MIT DUNKLEN, DECKBLÄTTERN VON JEHER HÖHEREN ZUSPRUCH FANDEN. DESHALB WERDEN MADUROS AUCH HIN UND WIEDER „SPANISH MARKET SELECTION“ GENANNT. SEIT EINIGER ZEIT ERLEBT DIE MADURO BEI UNS ALLERDINGS EINE RENAISSANCE. GRUND GENUG, UNS IN DIESER FINE TOBACCO DEN CIGARREN MIT DEM ÖLIG DUNKLEN AUSSEHEN ZU WIDMEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Maduro bedeutet aus dem Spanischen übersetzt „reif“. In Bezug auf Cigarren ist der Begriff damit nicht so eindeutig geklärt, denn „maduro“ wird sowohl für einen bestimmten Farbton des Deckblatts als auch für eine bestimmte Reifung (Fermentation) des Deckblatts verwendet. Eines haben diese Cigarren auf jeden Fall gemeinsam – sie sind in das auffällig dunkle Maduro-Deckblatt gehüllt, das ihnen, der prallen südamerikanischen Sonne sei es gedankt, sowohl ein kräftiges, imposantes Aussehen wie auch ein ganz eigenes Aroma verleiht. Die Besonderheit der Deckblätter besteht darin, dass dafür nur besonders dicke Tabakblätter mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen verwendet werden. Aufgrund dieser Eigenschaften benötigen sie eine wesentlich längere Fermentation bei höheren Temperaturen. Dieser Prozess verleiht dem Deckblatt sein charakteristisch glänzendes ölig-dunkles Aussehen.

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

COHIBA MADURO 5

Vitola	Magicos
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	115 mm
Gauge	20,06 mm
Preis	24,20 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

COHIBA MADURO 5

Vitola	Secretos
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	110 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	12,70 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

COHIBA MADURO 5

Vitola	Genios
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	140 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	27.30 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI EDICION LIMITADA 2017

Vitola	Toro Lindo Maduro
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	151 mm
Gauge	21 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA 1994 TANGO

Vitola	Half Corona
Deckblatt	Dom. Rep. San Andrés
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep
Länge	113 mm
Gauge	19 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT TOBAC INTEMPERANCE BA XXI

Vitola	Intrigue (Petito)
Deckblatt	Brasilien / Arapiraca
Umblatt	Indunesien
Einlage	Dom. Rep. Nicaragua
Länge	102 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LEÓN JIMENES DOUBLE MADURO

Vitola	Ambassador
Deckblatt	Cubra (Brasilien)
Umblatt	Sumatra Seed (Brasilien)
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua, Peru, Brasilien
Länge	114 mm
Gauge	15,1 mm
Preis	6,40 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA BLACK LION MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Cubra (Brazil)
Umblatt	Brazil
Einlage	Cibao Valley (Dom. Rep.), Brazil, Nicaragua, Peru
Länge	146 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	5,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Arapiraca Maduro, Brasilien
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	151 mm
Gauge	20 mm
Preis	5,40 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

IMPERIALES MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Cubra (Brasilien)
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	2,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ROYAL SELECTION MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Arapiraca Brasilien
Umblatt	Dominikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep., Brasilien
Länge	130 mm
Gauge	19,2 mm
Preis	7,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE NICA RUSTICA „EL BRUJITO"

Vitola	Toro
Deckblatt	Connecticut Broadleaf Medium
Umblatt	San Andreas Negro, Mexiko
Einlage	Nicaragua, Tabeka (Esteli / Jalapa)
Länge	152 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	7,30 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CUSANO DOMINICAN MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	San Andrés Negro, Mexiko
Umblatt	Connecticut aus Ecuador
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20 mm
Preis	4,10 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CUSANO DOMINICAN MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	San Andrés Negro, Mexiko
Umblatt	Connecticut aus Ecuador
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20 mm
Preis	4,30 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CUSANO DOMINICAN MADURO

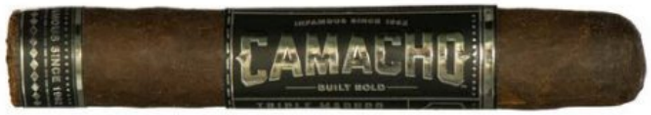
Vitola	Churchill
Deckblatt	San Andrés Negro, Mexiko
Umblatt	Connecticut aus Ecuador
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	19 mm
Preis	4,50 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK



AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO TRIPLE MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	San Andrés Maduro
Umblatt	Original Corojo Maduro
Einlage	Brasilien, Dom. Rep., Honduras / Maduro
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	11,60 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER TOBAJARA BRASIL

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mata Fina Brasilien
Umblatt	Bahia Mata Norte
Einlage	Bahia Mata Fina / Mata Norte
Länge	124 mm
Gauge	20 mm
Preis	6,25 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER SAN'DORO MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Mata Fina Brasilien
Umblatt	Bahia Mata Norte
Einlage	Bahia Mata Fina / Mata Norte
Länge	150 mm
Gauge	20,04 mm
Preis	14,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO FRESCO MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20 mm
Preis	4,60 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO NICARAGUA BOURBON BARREL AGED

Vitola	Gordo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	11,90 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY

Vitola	Corona Grande
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	10,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO LOT 23 MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLORES Y RODRIGUEZ MADURO

Vitola	Unicos-Belicoso
Deckblatt	Dom. Rep.
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	165 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER RESERVA RICHARD I.

Vitola	Corto Maduro (Short Robusto)
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	101 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MADURO ROLANDO

Vitola	Robusto
Deckblatt	USA, Connecticut, Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,30 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MADURO ROLANDO

Vitola	Torpedo
Deckblatt	USA, Connecticut, Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	155 mm
Gauge	21mm
Preis	12,80 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER CHURCHILL MADURO

Vitola	Churchill
Deckblatt	USA, Connecticut Maduro Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	190 mm
Gauge	20 mm
Preis	13,80 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MADURO EKATERINA I.

Vitola	Corona
Deckblatt	USA, Connecticut Maduro Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	140 mm
Gauge	15,5 mm
Preis	7,80 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DIESEL UNLIMITED MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	USA, Pennsylvania, Broadleaf
Umblatt	San Andrés, Mexiko
Einlage	Nicaragua, Mexiko
Länge	121 mm
Gauge	21 mm
Preis	7,00 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuther GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DIESEL UNLIMITED MADURO

Vitola	Gordo
Deckblatt	USA, Pennsylvania, Broadleaf
Umblatt	San Andrés, Mexiko
Einlage	Nicaragua, Mexiko
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuther GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 02|2017

COOKING FOR FRIENDS

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

otto-at-home.de

WÜRTTEMBERG

SCHLOSS AFFALTRACH®

1928 bis heute.

»UNSERE QUALITÄT«

THOMAS BAUMANN

Schloss Affaltrach. 1928 bis heute.

Schloss Affaltrach gilt heute als eine der bedeutendsten württembergischen Wein- und Sektkellereien, in dritter und vierter Generation inhabergeführt.

Die Kunst, Weine und Sekte der Spitzenklasse zu bereiten, ist bei uns immer Herausforderung an Kreativität, selbstbewusstes Handwerk, Flexibilität und Konstanz.

Für uns gilt: Tradition fortführen und Erfolg kreativ weiterentwickeln. Bis heute gelingt uns das am besten im Familienbetrieb.

'ALLES ÜBER WEIN' hat Schloss Affaltrach in die vielbeachtete Aufstellung der Besten Weingüter der Welt aufgenommen.

№ 1* WÜRTTEMBERG

№ 1** DEUTSCHLAND

Weine und Sekte der Spitzenklasse

* 2016 / 2017 in Folge „Bestes Weingut Region Württemberg" Degustationswettbewerb im Genussmagazin selection
** 2017 „Deutscher Schaumweinproduzent des Jahres 2017" Prämierung im Genussmagazin selection

Schlosskellerei Affaltrach Dr. Reinhold Baumann KG
Am Ordensschloss 15-21 · D-74182 Obersulm-Affaltrach
Telefon 07130 4744-0 · www.schlossaffaltrach.de

FINE LIFE

Community

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie betreten bereits zum zweiten Mal FINE LIFE – der Magazinteil für Inspiration und Emotion vom Genussverlag. Das freut uns sehr, denn wir möchten mit Ihnen zusammen die Genusswelten entdecken, neue Aspekte kennenlernen und einfach viel Freude an schönen Dingen erleben.

In dieser Ausgabe haben wir ganz besondere Orte für Sie gefunden. In Portopiccolo trafen wir prominente Zeitgenossen, die sich zum gemeinsamen Kochen verabredet hatten. Ein Riesenspaß, bei dem alle Sinne berührt wurden. Die kulturelle Landschaft um Triest herum bot so viel Erlebbares, was wir Ihnen sehr gerne hier zum Nachreisen servieren.

Natürlich haben wir auch wieder feine Adressen für Sie. Feine Hotels in wunderbarer Lage. Manchmal sogar gar nicht weit, aber besonders empfehlenswert. Für die Golferinnen und Golfer unter Ihnen ohnehin bekannt, aber immer wieder interessant: das Maximilian in Bad Griesbach. Hier trifft man den Kaiser Franz Beckenbauer häufiger und mit ihm zahlreiche Genussmenschen, die das Gute zu schätzen wissen. Checken Sie also ganz relaxt ein.

Wie zum Kuckuck konnten wir uns bloß für eine Reportage aus einer speziellen Manufaktur im Schwarzwald hinreißen lassen? Wo wir doch gerne Klischees vermeiden. Ganz einfach: die etwas andere Geschichte über Kuckucksuhren wird Sie überraschen. Vielleicht sogar zum Schmunzeln bringen. Und genau das möchten wir auch erreichen.

Wir erreichen wir Sie eigentlich? Wir hätten Sie nämlich gerne als Mitglied unserer FINE LIFE Community dabei. Vor einigen Tagen haben wir einen schönen Community Event mit Leserinnen und Lesern einer anderen Zeitschrift aus unserem Verlagsprogramm gefeiert. Da trafen sich Oldtimer-Freunde mit ihren tollen Fahrzeugen bei bestem Wetter in Baden-Württemberg. Drei Tage Hochgenuss und interessante Gespräche. Das einhellige Votum danach: unbedingt wieder machen! Das freut uns sehr, denn die Kommunikation liegt uns am Herzen. Sehr gerne bringen wir Sie, verehrte Leserinnen und Leser, zusammen. Kennenlernen bei gemeinsamen Aktivitäten. Ob Golfturnier, Wanderung, Radtour oder Segeltörn. Lassen Sie uns wissen, wo Ihr Puls höher schlägt. Gerne nehmen wir Ihre Ideen auf und organisieren dann das FINE LIFE Community Treffen. Eine feine Sache, die so viel Inspiration und Emotion liefert. Und das ist schließlich unser Ziel und unser Wunsch für Sie.

Herzlichst

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

Email: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Kenner treffen auf Könner – die legendären Genussabenteuer kehren zurück

Carlos André Cooking for Friends

Text: Birgitt Wolff, Fotos: Schneider Press

„COOKING FOR FRIENDS", FÜR FREUNDE KOCHEN. DAS KLINGT EINFACH – UND IST ES AUCH, WENN MAN ES VERSTEHT, FREUNDE ZU HABEN UND SIE ZU PFLEGEN. FÜR FREUNDE KOCHEN KANN JEDER, DER DIE LUST VERSPÜRT, MIT FANTASIE UND KREATIVITÄT AUS EINEM ESSEN EIN EINZIGARTIGES EREIGNIS ZU MACHEN UND ES MIT SEINEN FREUNDEN ZU TEILEN.

Eine einfache Idee – und für die Münchner PR- Managerin Birgitt Wolff der Anfang eines wunderbaren Abenteuers: Freunde zusammenzubringen, sie aufzufordern, an einem Ort ihrer Wahl für ihre Freunde zu kochen. Und später auf Wanderschaft zu gehen, Land und Leute kennenzulernen und bei großen Küchenchefs Neues dazu zu lernen. So entstanden fantastischen 35 Genuss-Abenteuer auf der ganzen Welt: auf Rügen, in Bregenz, Dortmund, Hamburg, Alta Badia, Paris, Hongkong, Rom, Mauritius, Namibia, Israel, auf der Rhone und in Portopiccolo, um nur einige zu nennen – überall wurde gekocht und gefeiert. In München-Obermenzing nahm die legendäre Veranstaltungsreihe 2001 ihren Anfang mit Schauspieler Max Tidof und seiner Frau Lisa, die in ihrem Stammlokal 80 Freunde bekochten und bis ins kleinste Detail alles selbst vorbereiteten. 2003 erschien nach den ersten 13 Events bereits das passende Kochbuch. Jetzt kehrt sie nach langer Pause wieder zurück. Mit dem Kultlabel „Cooking for Friends" ist die Marke Carlos André eine Partnerschaft eingegangen, die zu ihr passt: Könner treffen auf Kenner und lassen sich gemeinsam auf das Abenteuer Genuss ein.

„Seitdem ich mit „Cooking for Friends" Menschen zusammenbringe, hat sich mein Freundeskreis enorm vergrößert", freut sich Birgitt Wolff: „Plötzlich gab es Sharon in Hongkong,

Abtprimas Notker in Rom, Paul im Sofitel und Pierre im Maxim's Paris, Johannes auf Sylt, Holger in Waltrop, Heino in Bregenz, Oliver auf der A-ROSA-Stella, Lutz auf Mauritius oder Jutta in Katatura, Namibia."

„Kochen für zwei bis vier Personen ist doch langweilig" davon ist Schauspielerin Anja Kruse, die begeistert Freunde und Kollegen bekocht und nicht mal vor 10 Gängen zurückschreckt, überzeugt. Und Musikproduzent Harold Faltermeyer, der gerade sein erstes bayerisches Kochbuch schreibt, gerät erst ab 90 Personen ins Schwitzen. Langweilig war es für keinen der prominenten Hobby-Köche. Die einen hatten sich wochenlang vorbereitet, die anderen vorgekocht oder sogar ein Testkochen veranstaltet. Die meisten ließen es sich nicht nehmen, selbst einzukaufen, ihre Menüs zu entwerfen, die Einladungen und Menükarten selbst zu schreiben. Die Astrologin Elizabeth Teissier zeigte ihren prominenten Besuchern sogar einen Tag lang ihr Paris. Alle haben sie ihr Wissen eingebracht und auch noch einiges dazugelernt, wenn sie das Glück hatten, einen Sterne- oder Haubenkoch an ihrer Seite zu haben. Manche, wie Max Tidof und Lisa Seitz könnten morgen ein Lokal aufmachen – und wir würden alles stehen und liegen lassen, um einen Platz zu ergattern. Hinter „Cooking for Friends" standen einzigartige Köche und einzigartige Gäste.

Die Kunst des Reisens lockte jetzt eine Truppe prominente Persönlichkeiten wie Herbert Knaup, Miroslav Nemec, Michael Brandner, Gerit Kling und Harold Faltermeyer mit ihren Partnern zum Carlos André Cooking for Friends nach Portopiccolo. Der Komponist und Musiker hat ein gutes Argument für seine Reiselust: „Ich reise sehr gerne, denn im schönsten Zuhause wird's ab und zu mal fad." Und als passionierter Cigarrenraucher seit seinem 19. Lebensjahr lautet sein Credo: „Kulinarische Vergnügen haben bei mir den Anfang in einem guten Glas Wein, einem guten Essen und hinterher einer guten Cigarre – das ist für mich so wichtig wie Salz und Pfeffer, wie Feuer und Wasser." Auch Schauspieler Herbert Knaup genoss die wenigen Tage im Jahr,

die seine Dreharbeiten zulassen: „Ich reise sehr gern, weil ich Erfahrung immer schon so betrachtet habe, dass man was von der Welt erfährt und sieht."

Die Bucht von Sistiana am nördlichen Ende der Adria, mit einem atemberaubenden Blick auf den Golf von Triest, ist in vielfacher Hinsicht ein Geheimtipp. Für Kunst- und Kulturliebhaber liegen die Städte Triest und Venedig in unmittelbarer Nähe, kulinarische Herzen schlagen bei den einzigartigen Weingütern im Collio Friulano, wie der „Tenuta d'Angoris" und der Herstellung von Asperum Balsamico und dem weltberühmten Nonino Grappa höher. Dazwischen ein Besuch in der Landwirtschaft Azienda Agricola Zoff und als Kontrastprogramm Harry's Grill auf der berühmten Piazza Unità d'Italia. Chauffiert mit dem neuen 7-sitzigen Land Rover Discovery, der fünften Generation des britischen Offroad-Multitalents.

Das Falisia Resort&Spa liegt im Zentrum von Portopiccolo, sein Küchenchef bestimmt das kulinarische Programm des gesamten Resorts. Der in Triest geborene Federico Sestan (37) schaffte in seinem Kochkurs das Gleichgewicht zwischen multikultureller Esskultur des Grenzortes Triest und lokalen Produkten, die das Hauptelement von Portopiccolo darstellen: Ravioli gefüllt mit Istrian Kartoffeln, Thymian und einer Scampi Buzara, eine edle Variante des Eintopfs, der von Fischern an Bord vor der Küste von Triest bis nach Dalmatien verzehrt wird, stand auf dem Programm. Drei Dessertvarianten rund um das Thema Tabak, darunter Schokoladen-Cigarre gefüllt mit gefrorenem Muskat Nonino Grappa Mousse

bildeten eine Hommage an die Eventreihe „Carlos André Cooking for Friends".
„Tatort"- Kommissar Miroslav Nemec, der im benachbarten Kroatien geboren wurde, liebt es für seine Familie und seine Freunde zu kochen. „Das ist eigentlich das Schönste, wenn man zusammensitzen kann, gemeinsam kocht oder ich für die anderen, ein gutes Glas Wein trinkt, eine Cigarre raucht und gute Gespräche führt, so mag ich es am liebsten." Auch Michael Brandner bekocht nicht nur seine Frau Karin, sondern gerne seine Freunde. „Ich kann ein paar Stunden kochen, nur damit ich meine Gäste glücklich machen kann, das ist ein schönes Gefühl, eine Bereicherung meines Lebens." Gerit Kling unterstützte als einzige Frau die Männerrunde im Kochkurs: „Ich koche sehr gerne für Freunde und das bedeutet mir viel, weil ich mir dann auch richtig Mühe gebe, tolle Sachen einkaufe und mich einlese. Ich kaufe überall, wo es nur geht, Kochbücher und versuche auch immer, neue Sachen zu kredenzen". Eines der vielen Highlights der dreitägigen Genussreise: an Bord einer historischen Segelyacht von 1946 durften die prominenten Gäste die „Carlos André Collector's Cut No 1" Monate vor ihrer Markteinführung exklusiv verkosten. Die Schauspielerin probierte begeistert und geriet ins Schwärmen: „Das ist Lebensart, das gibt einem ein Freiheitsgefühl, Cigarre rauchen hat sowas von großer weiter Welt, ich mag den Geruch und ich finde es toll, wenn so ein Flair dabei entsteht." Die nächste Genussreise mit einem Sterne-Kochkurs bei Johannes King wird eine illustre Truppe auf die Kultinsel Sylt verschlagen.

Michel Guérard

Les Prés d'Eugénie

HIER KÖNNEN SIE IN LUXURIÖSER ATMOSPHÄRE ENTGIFTEN, ENTSPANNEN UND GEWICHT VERLIEREN. ABER NATÜRLICH AUCH SCHLEMMEN. IMMERHIN STEHT HIER EINER DER BERÜHMTESTEN FRANZÖSISCHEN CHEFKOCHE AM HERD.

Das familiengeführte Gourmet & Wellness-Hotel im wunderschönen Südwesten Frankreichs, 90 Minuten von Bordeaux entfernt, ist ein echtes Feinschmeckerparadies. Das schlossartige Anwesen inmitten einer acht Hektar großen Gartenanlege ist seit der Übernahme 1974 Wirkungsstätte von Michel Guérard, einem der berühmtesten französischen Chefköche weltweit. Das „Les Prés d'Eugénie", das er mit seiner Frau Christine und seinen Töchtern Adeline und Éléonore leitet, offeriert 25 Gästezimmer, 20 bis 150 qm große Suiten und Apartments sowie das 1,5 Stunden entfernte Beach House mit zwei Gästehäusern an der Atlantikküste. Das Gourmetimperium umfasst drei Restaurants: das seit 40 Jahren mit drei Michelin-Sternen gekrönte Gourmetrestaurant „Les Prés d'Eugénie", das "La Ferme aux grives" und die „Loulous Lounge Bar" Außerdem befindet sich auf dem Gelände das Café „mére poule & cie" und eine Kochschule. Das Thermalbad mit seinem angeschlossenen Spa, welches verschiedene Gesundheitsbehandlungen wie Anti Aging oder Anti Stress Programme anbietet und die ergänzenden „Grande Cuisine Minceur®" machen das Hotel zu einem Wellness-, Detox und Diäthotel auf höchstem Niveau. Im angeschlossenen rund 25 Hektar großen Weingut „Château de Bachen" werden seit 1987 je zwei verschiedene Rot- und Weißweine produziert, wie auch der Rosa la Rose Rosé Wein. Das Luxushideaway „Les Prés d'Eugénie" ist Mitglied bei „Relais & Châteaux".

In einem alten Bauernhof inmitten der naturbelassenen Gartenlandschaft, offeriert die Wellnesslandschaft des Les Prés d'Eugénie eine 1000 qm große Wellness-Oase. Versteckt hinter der pastoralen und aristokratischen Verkleidung befindet sich eine moderne

Therme, die um einen großen Kamin angelegt ist. Im Ruhebereich werden revitalisierende Kräutertees gereicht. Neben Schlamm- und Dampfbäder verfügt das Spa über heiße Quellen, die natürliches Mineral-Spa Wasser produzieren. Das Wasser ist reich an Schwefel, Kalzium und thermischen Plankton. Deren heilende Kräfte besonders gesund für Haut, Knochen und Muskeln sind. Von Biologen und Kräuterkundigen entwickelt, bietet das Spa exklusive Behandlungen, die eine perfekte Symbiose von natürlichen und konventionellen Therapien beinhalten. Alle Behandlungen gehen auf die römisch keltische Spa Kultur zurück und verbinden die heilenden Kräfte des Wassers und der Natur. Schon Kaiserin Eugénie war ein Fan der Therme und wurde daher Namensgeberin.

Sensationelle 40 Jahre sind Michel Guérard, Mitbegründer der Novelle Cuisine, und sein Restaurantimperium im Luxushideaway & Spa „Les Prés d'Eugénie" 2017 mit drei Sternen ausgezeichnet. Michel Guérard eroberte die Pariser Gourmetwelt und begründete zusammen mit den Kochlegenden Paul Bocuse, Roger Verge, Jean und Pierre Troisgros sowie Alain Chapel die „Nouvelle Cuisine". Als einer der Urväter der Nouvelle Cuisine setzt Michel Guérard auch heute auf einen leichteren, gesünderen Stil des Kochens. Die Gäste genießen Menüs inklusive Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, ohne 600 Kalorien zu überschreiten. Um eine optimale Effizienz zu erreichen, werden die Portionen auf das individuelle Gewicht und den Stoffwechsel des Gastes angepasst.

Die kulinarische Philosophie seiner Naturalist Cuisine ist die Produkte so natürlich wie möglich zu servieren. Heute ist der Ausnahmekoch eine Ikone der Gourmetwelt und eine anerkannte Koryphäe der gesunden Küche.

LES PRÉS D'EUGÉNIE
Michel Guérard
334 Rue René Vielle
F-40320 Eugénie les Bains
France
Tel.: +33 (0)5 58 05 06 07
E-Mail: reservation@michelguerard.com
www.michelguerard.com/en/

Bayerische Eleganz im Golfer Paradies

QUELLNESS- UND GOLFHOTEL

DAS MAXIMILIAN QUELLNESS- UND GOLFHOTEL IST DAS LUXUS-HOTEL IM QUELLNESS & GOLF RESORT IN BAD GRIESBACH, DAS SOWOHL DURCH SEINE GROSSZÜGIGE ARCHITEKTUR ALS AUCH DURCH SEIN ELEGANTES AMBIENTE BESTICHT.

Eingebettet in die herrliche Rottaler Hügellandschaft erweist sich das MAXIMILIAN als perfekter Rückzugsort für Erholungssuchende und Feinschmecker, für Golfer und Sportbegeisterte. 205 großzügige Zimmer, darunter 11 Suiten, alle in hellen und freundlichen Farben eingerichtet, bieten den perfekten Wohnkomfort. Wir haben uns umgesehen und wollten wissen, wie sich ein paar Tage mit unterschiedlichen Ansprüchen an das Freizeitprogramm anfühlen. Um es vorweg zu nehmen: auch wenn das Resort ein wenig in die Jahre gekommen ist, so hat es nichts an Reiz und Eleganz eingebüßt. Selbst der coole Youngster findet Gefallen an dem Ambiente und ganz besonders an der kulinarischen Vielfalt. Für Golfer ist es ohnehin ein Ort der Glückseligkeit.

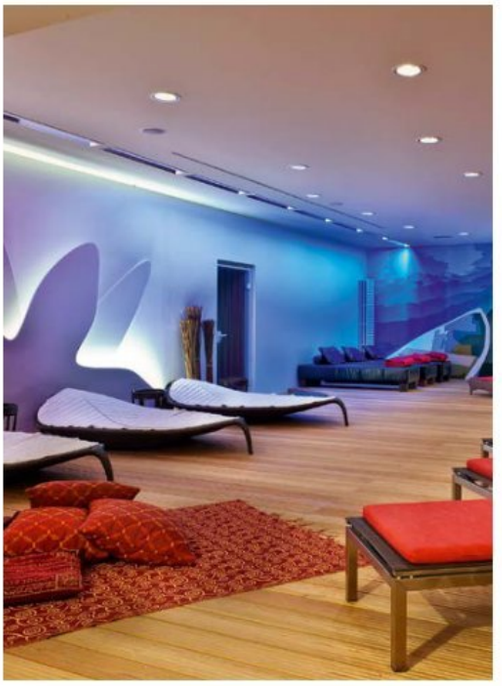
Gesund und munter in der Energie-Tankstelle

In der neuen hauseigenen MAX-Therme mit Sportaußen- und Thermalinnenbecken wartet das wohltuende Bad Griesbacher Thermal-Mineralwasser auf die Gäste. Verspannungen vom Alltag löst man am besten im türkischen Aromadampfbad oder bei einem Besuch der verschiedenen Saunen. Eine großzügige Thermenlandschaft, spezielle Beauty-Behandlung

und ein gemütliches Spa laden zum Relaxen ein. Man sollte aber keinen Wellness-Tempel mit gigantischen Ausmaßen erwarten. Alles scheint etwas ruhiger, etwas kleiner, aber durchaus mit feiner Note. Die aktuelle Renovierung des Bereiches ist gelungen und wird den Ansprüchen der Gäste mehr als gerecht.

ne Landschaft integriert sind. Als Golfhotel bietet das MAXIMILIAN alle Vorzüge rund ums Golfen, die man sich nur vorstellen kann. Ob Golf-Einsteiger oder bereits leidenschaftlicher Single-Handicap Golfer – für jede Spielstärke gibt es den jeweils passenden Golfplatz und Golfkurs.

und perfekt. Die Küche glänzt mit feinen Ideen und nimmt regionale und saisonale Aspekte geschmackvoll auf. Die wählbaren Variationen lassen Abwechslung während eines mehrtägigen Aufenthaltes zu. Insgesamt darf man dem kulinarischen Angebot eine sehr gute Note bestätigen.



Unbegrenztes Golfvergnügen

Eine der schönsten Nebensachen der Welt ist natürlich auch im MAXIMILIAN Programm. Das Golf Resort Bad Griesbach und die weltweit größte Golfakademie ergeben Europas Golf Dorado Nr. 1. Das Angebot für erfahrene Spieler ist ebenso einzigartig wie die Voraussetzungen für Einsteiger. Fünf 18-Loch-Meisterschaftsplätze, drei 9-Loch-Plätze und zwei 6-Loch-Übungsanlagen ergeben zusammen 129 Löcher und Grüns auf insgesamt zehn Golfplätzen, die aufs Schönste in eine wie fürs Golfen geschaffe-

Kulinarische Highlights

Die verschiedenen Stuben im MAXIMILIAN Restaurant sorgen für angenehme Genuss-Stunden. Wer sich für die Halbpension entschieden hat, wird nicht enttäuscht. Der häufig von jungen Damen und Herren in der Ausbildung wahrgenommene Service zeugt von guter Leitung des F&B-Bereiches. Von der Weinempfehlung bis zur individuellen Sonder-Wunscherfüllung – alles sehr gut und ohne jede Problematik. Gesetzte Menüs werden zeitgleich serviert und auch die Vorbereitung für den nächsten Gang passieren unauffällig

Ein beliebter Treffpunkt im MAXIMILIAN ist die Bar. Mit Blick auf die imposante Halle sitzt man in gemütlichen Gruppen oder direkt an der alpenländisch anmutenden Theke. Für Unterhaltung ist ebenfalls gesorgt. Ob Livemusik oder Sportübertragung auf dem Großbildschirm. Ob eine Cigarren-Pause in der Davidoff-Lounge oder das Kartenspiel mit Freunden in der großzügigen Lobby – der Tag klingt angenehm aus im MAXIMILIAN. Unsere Empfehlung für dieses Haus und Resort sprechen wir gerne aus. Stöbern Sie mal hier und vielleicht trifft man sich bald: ***www.quellness-golf.com***

Rombach & Haas – vom Kitsch zum Kult

Ein Vogel für Putin

2005 erfasste eine Revolution den Herzen des Schwarzwalds – die Kuckucksuhr erhielt ein Facelifting, wie man es seit 155 Jahren nicht mehr gesehen hatte. Dabei wurde die Region so massiv von Denkanstössen erschüttert, dass das alte Image zu bröckeln begann. Heute ist die Kuckucksuhr dank Rombach & Haas ein Kunst- und Kultobjekt für jedes Wohnzimmer. Frischer Wind belebt die Traditionen und die Menschen sehen den Schwarzwald in ganz neuem Licht.

TEXT: ELMAR SCHALK | FOTOS NINA BAUER

FOTO: ENYA HAAS

FINE LIFE LUXURY PRODUCTS

Ob sich Wladimir Putin noch an die Hannover Messe 2013 erinnert? Es war wohl einiges los, wenn man online durch die Fotoalben blättert. Immer an seiner Seite: Gastgeberin Angela Merkel, mit knallgrünem Blazer das modische Gegenstück zu Putins Monoton-Schwarz. Man sieht die beiden im offensichtlichen Smalltalk, mit einer Roboter-Libelle hantierend und natürlich beim Zwischenfall auf dem VW-Stand, als sich eine halbnackte, ukrainische Aktivistin der russischer Folklore. Dabei schielt die Kanzlerin zu Putin rüber, der sich über sein Geschenk weit mehr zu freuen scheint, denn er strahlt über das ganze Gesicht. Für ihn ließ das Kanzleramt eine moderne Kuckucksuhr anfertigen, in revolutionärem Rot mit weißem Bundesadler als Zifferblatt. Die Uhr muss tatsächlich seinen Geschmack getroffen haben, denn kurze Zeit danach bestellte der Kreml beim Hersteller zwei weitere Stücke. Seit 1894 fertigt Rombach war für die anderen ein Befreiungsschlag: „Der Kuckuck ist tot! Es lebe der Kuckuck!"

Der Vogel mit dem markanten Ruf war ursprünglich gar nicht der Wunschkandidat des Uhrmachers Anton Ketterer. Der Erfinder der Kuckucksuhr wollte viel lieber einen Hahn. Thematisch hätte der auch besser gepasst. Doch die akustische Umsetzung scheiterte an den technischen Möglichkeiten von 1738. Sein

Frauenrechtsbewegung Femen bis zum russischen Präsidenten vorgekämpft hatte und ihn als Diktator beschimpfte. Die Security stürzte sich auf die Demonstrantin und die anwesende Presse auf das Motiv. Verständlich, dass von diesem Eklat mehr Fotos existieren, als vom Rest der ansonsten staubtrockenen Pflichtveranstaltung. Und dann entdeckt man noch ein einzelnes Bild, das die beiden Staatsoberhäupter beim Austausch der Gastgeschenke zeigt: Merkel hält eine Matrjoschka in der Hand, eine dieser bunt bemalten, traditionellen Holzpuppen – die ineinander schachtelbare Inkarnation

& Haas im Luftkurort Schonach traditionelle Schwarzwälder Zeitanzeiger. Obendrein kann es sich die Manufaktur auf die Firmenfahne schreiben, vor über zehn Jahren den Schwarzwald entstaubt zu haben. Denn bis dato hatte sich niemand am Design der Kuckucksuhren „vergriffen". Entsprechend heftig ging bei der Neuvorstellung 2005 ein Aufschrei durch die Branche – teils vor Verzückung, teils aus Entsetzen. Befürworter und Gegner lieferten sich auf Händlermessen so hitzige Wortgefechte, dass es fast zu Handgreiflichkeiten gekommen wäre. Was für die einen einem Sakrileg gleichkam,

Interesse an Orgelpfeifen brachte ihn schließlich zum Kuckucksruf und zur Entwicklung einer ornithologisch animierten Uhr. Über einhundert Jahre lang blieb ihr Design unverändert flach: Wie eine klassische Schilderuhr hatte sie statt Schnitzwerk meist Bauernmalerei und die Prototypen waren noch ohne Tür. Doch im Zeitalter des Kerzenlichts war so ein Hightechmodell für viele Menschen unterhaltsamer als für unsere Generation ein Smartphone, und es entstand eine Schwarzwälder Kuckucksuhren-Industrie. Trotzdem lief es mit den Umsätzen nie ganz rund, sodass 1850 ein Design-Wettbewerb aus-

geschrieben wurde. Den erfolgreichsten Entwurf lieferte Friedrich Eisenlohr, der als Architekt für die badische Staatseisenbahn arbeitete und folglich die Uhr mit der Fassade eines Bahnwärterhäuschens versah. Mit den Jahren wucherten daran geschnitztes Eichenlaub, erlegtes Wild und Gewichte in Form von Tannenzapfen. Diese zweite Kuckucksuhren-Generation verkaufte sich trotz der dem Handwerk geschuldeten Preise hervorragend und entwickelte sich zu einem Exportschlager, vor allem in die USA. „Und dann haben meine Frau Conny und ich mit der Entwicklung in die Moderne die dritte Uhrengeneration geschaffen", strahlt der Rombach & Haas-Inhaber Ingolf Haas.

Während drei Kilometer weiter, im benachbarten Triberg, die Reisebusse vor Anker gehen und Tagestouristen aller Nationen die zahlreichen Souvenirgeschäfte emsig durchkämmen, werden in Schonach seelenruhig Uhren gebaut. Hier gibt es noch einen Hersteller von Kuckucksuhrenwerken, einen Mann, der die Pfeifen fertigt, ein Betrieb, der die speziellen Gewichte liefert und scheinbar zahllose Manufakturen für das Schwarzwälder Erfolgsprodukt. Schonach steht ganz im Zeichen der Kuckucksuhr, denn „in jeder Kuckucksuhr weltweit stammen die Hauptbestandteile aus Schonach", versichert Ingolf Haas. Allerdings ist die Zahl der Uhrenhersteller zurückgegangen. Irgendwann hatte die Schockwelle des 11. September 2001 auch das kleine Örtchen Schonach erreicht. In den Staaten stand es schlecht um Dollarkurs, heimische Wirtschaft und Reiselust der Touristen. Waren bis dato zwei Drittel der im Schwarzwald produzierten Kuckucksuhren für den US-Export bestimmt, blieben nun die Übersee-Bestellungen aus und die spärlichen Reisegruppen kauften nicht mehr en gros teure Modelle. Wer in Serie produzierte hatte, war davon besonders betroffen, bald gingen die beiden größten Hersteller bankrott. Kleinere Firmen, wie Rombach & Haas mit neun Mitarbeitern, überlebten dank ihrer Flexibilität. Es war ungewohnt: Conny und Ingolf Haas hatten auf einmal Zeit. Jetzt, da das Hamsterrad still stand, konnten sie Kunst und Kuckucksuhrenbau verbinden – eine Idee, die das Künstlerehepaar schon seit langem umsetzen wollte. Außerdem war ihre Kundschaft mit den Jahren immer älter geworden. Die Motivation der beiden: „Wir wollen auch die Jugendlichen und die Erwachsenen bis 45 erreichen." Die „altbackene Häuschenform" mit Opas Schwarzwald-Insignien konnte beim jüngeren Publikum schon lange nicht mehr punkten. Als 2005 die poppige Neuinterpretation einer Kuckucksuhr vorgestellt wurde, klappten deutschlandweit die Unterkiefer herunter. So, als hätte sich Angela Merkel einen buntschillernden Irokesenschnitt frisieren lassen.

Tatsächlich kennen die neuen Modelle keine gestalterischen Konventionen. Betritt man den kleinen Verkaufsraum, sieht man an der Wand verspielte Exemplare neben strengen Bauhaus-Formen, das „kleine Schwarze" mit rot akzentuierten Zeigern neben üppig mit Strass-

steinen überzogenen Eyecatchern, Uhren mit Kuckuck hinterm Türchen, ohne Türchen oder zwei Vögel frei auf dem Dach sitzend – immer wieder werden augenzwinkernd das eigene Image und der einstige Traditionsballast leicht wie eine Feder. Eines der größten Exemplare, mit hünenhaften 1,80 Metern in Gold, ging nach Kanada; vorher wurde der Koloss in den Schwarzwald gehängt und fotografiert. Zaubert schon eine traditionelle Kuckucksuhr den Menschen ein Lächeln ins Gesicht, sobald sie in Aktion ist, zeigt sich die gleiche Reaktion beim modernen Modell bereits in der Ruhephase. Dass sie mit ihren kleinen Kästen Lebensfreude herstellen, ist das größte Kompliment, das man der Familie Haas machen kann. Und dabei tickt im Inneren immer noch die schlichte Mechanik des 18. Jahrhunderts. Natürlich optimiert und bedienerfreundlich – selbst Kleinkinder dürfen heute unbekümmert an den Zeigern drehen.

Dank Rombach & Haas befindet sich die Kuckucksuhr inzwischen auf einem anderen Level. Innerhalb weniger Jahre hat sie sich vom Kitsch- zum Kultobjekt gewandelt. In dieser Sogwirkung konnte sich der komplette Schwarzwald erneuern, ebenso engagierte Menschen initiierten ein Revival von Kirschtorte, Bollenhut & Co. und langsam verliert der Begriff „Heimat" seine braunen Schmutzränder. Selbst die traditionelle Uhr hat wieder Aufwind bekommen; in der Schonacher Manufaktur wurden schon immer antike Modelle repariert und nach ihrem Vorbild neu aufgelegt.

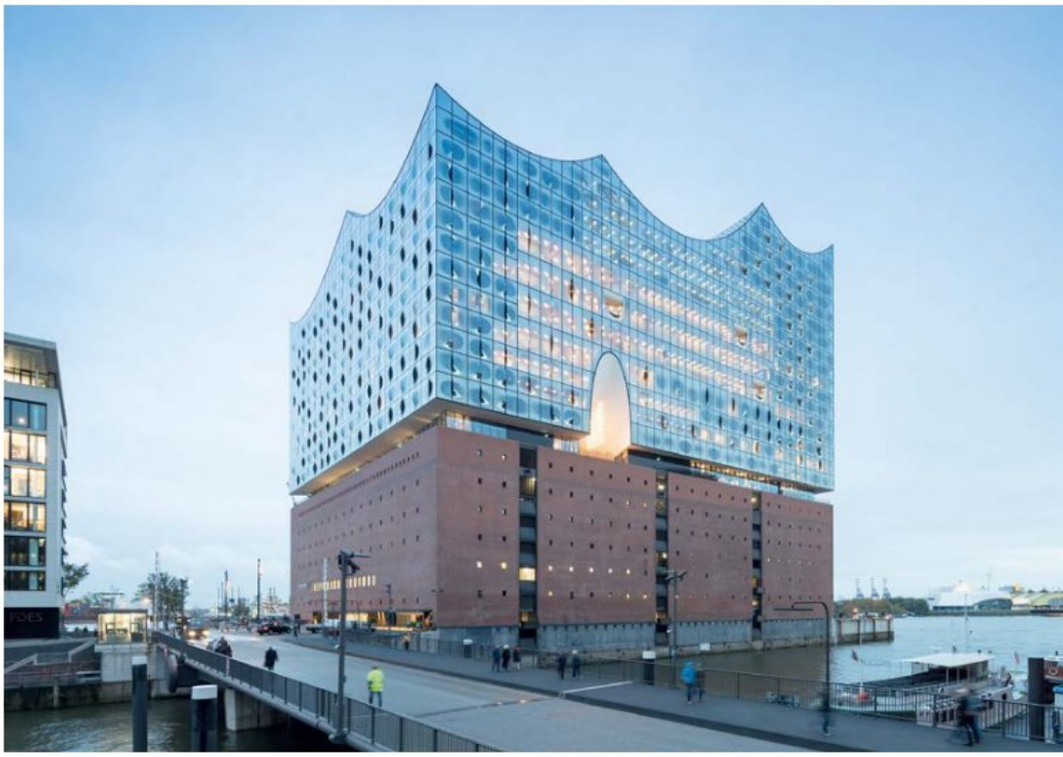
Als Uhrmacher in vierter Generation fühlt sich die Familie Haas ganz der Tradition verpflichtet. Eine weitere Spezialität sind individuell von Conny Haas bemalte Stücke, wie sie beispielsweise der Starfriseur Udo Walz und der Bundestrainer Jogi Löw besitzen. Außerdem fertigt der Betrieb für „Manufactum" eigene Kuckucksuhren und ist damit inzwischen drittgrößter Lieferant des Einzelhandelsunternehmens. Dass der Erfolg ihrer Uhren dermaßen groß sein würde, konnte das Ehepaar nicht ahnen. Selbst in den USA wird wieder fleißig bestellt, mittlerweile sogar ebenso viele moderne wie traditionelle Uhren. „Es hat ein bisschen gedauert, bis unser neues Design dort wahrgenommen wurde." Manche Dinge brauchen eben Zeit. Und was Veränderungen betrifft, wird auch den Schwarzwäldern gerne nachgesagt, sie seien dagegen resistent. Familie Haas beweist das Gegenteil, deren erwachsene Kinder sich auch schon in die Firma einbringen. „Tradition heißt nicht, die Asche zu bewahren, sondern das Feuer weiterzugeben" lautet das Motto. Das hatte sich auch Ingolf Haas' Großvater gedacht, als er in den Fünfzigerjahren das Angebot seines Lebens erhielt: Er sollte für Coca Cola ganz spezielle Uhren bauen. Mit jedem Gongschlag sollte statt des Kuckucks eine Miniaturflasche erscheinen und „Coca Cola!" rufen. Es wäre ein Millionengeschäft geworden. Aber alle phonetischen Experimente schlugen fehl – die Schwarzwälder Mechanik verwehrte sich dem Schlachtruf des US-amerikanischen Konzerns. Zum Glück? Wer weiß, wo die kleine Kuckucksuhrenmanufaktur sonst heute wäre.

Weitere Infos: www.black-forest-clock.de

20 Top-Orchester aus aller Welt in der Elbphilharmonie

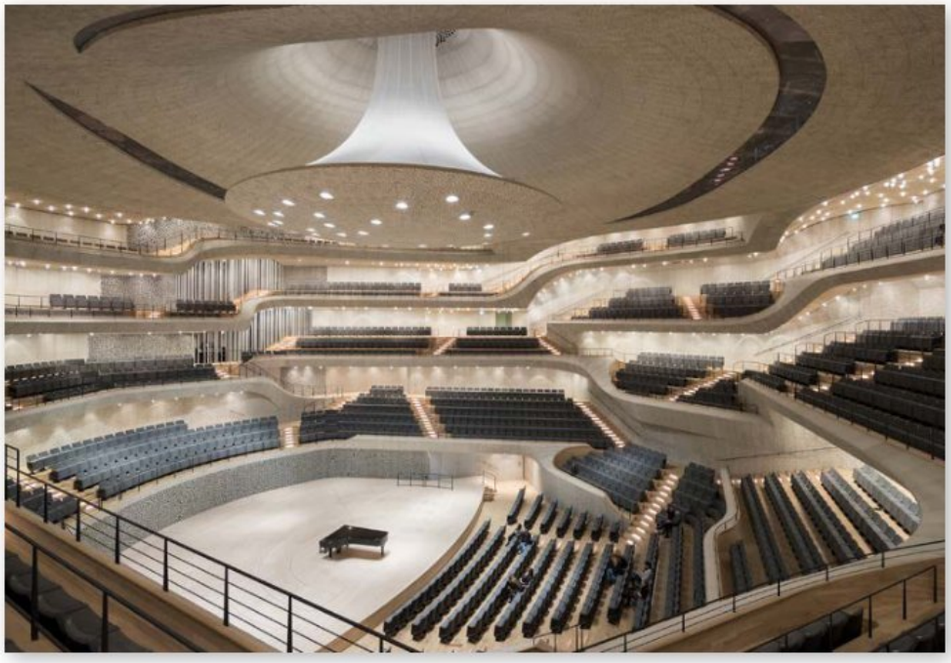
Kaleidoskop der Klänge

Vom Elbphilharmonie Sommer, der den August 2017 in einen klingenden Ferienmonat der Extraklasse verwandelt, bis zum Juni 2018 spannt sich ein Bogen aus gut 600 Konzerten mit Klassik, Jazz, Elektronischer Musik, World Music, Avantgarde und Pop.
Aus dem Kaleidoskop der Klänge, mit dem die Elbphilharmonie ihren Besuchern aus der ganzen Welt in der kommenden Saison ab August 2017 aufwartet, leuchten manche besonders hervor. So gastieren 20 Top-Orchester aus aller Welt, darunter zwei aus den USA (Cleveland und Philadelphia) drei aus London sowie Spitzenensembles aus St. Petersburg und Perm, aus Montreal, Amsterdam, Rom, Birmingham, Zürich, Berlin, Leipzig und München. Allein drei Abende bestreitet das Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks aus München. Mehrere Themenfestivals – wie zur Musik des Kaukasus, zu Schuberts »Winterreise« oder zu böhmischer und tschechischer Kammermusik – werden flankiert von facettenreichen Musikerporträts, etwa des Komponisten und Dirigenten Peter Eötvös, der Pianisten Daniil Trifonov und Murray Perahia, des Baritons Matthias Goerne oder der zwischen Independent, Jazz und notierter Musik oszillierenden Künstler Bryce Dessner und Yaron Herman. Gekrönt wird die Saison durch das 3. Internationale Musikfest Hamburg (27. April bis 29. Mai), das diesmal unter dem Motto »Utopie« steht.



„Die Konzertsaison 2017/18 in Elbphilharmonie und Laeiszhalle wird deutlich umfangreicher als ursprünglich geplant. Das große Besucherinteresse aus Hamburg und aus aller Welt ermöglicht es uns, erneut ein dichtes, vielfältiges und spannendes Programm vorzulegen. Den Vergleich mit den grandiosen Eröffnungsmonaten braucht es nicht zu scheuen," so Generalintendant Christoph Lieben-Seutter.

HAMBURGS NEUES WAHRZEICHEN UND ANZIEHUNGSPUNKT FÜR KULTURFREAKS UND ARCHITEKTUR-FANS



Weitere Informationen und Details zum Programm der Saison 2017/18 online unter: www.elbphilharmonie.de.

Farol Hotel

Der Stolz von Cascais

„Die überwältigenden Panoramablicke sind nur Teil des Gesamtkunstwerkes", schwärmt Ana Maria Tavares, General Managerin des Farol Hotels.

Das Farol Hotel liegt buchstäblich direkt am Wasser – denn spektakulär thront das historische Herrenhaus auf den Klippen von Cascais. Der Blick auf den Atlantik ist atemberaubend. Cascais selbst ist ein idyllischer Mix aus der Ursprünglichkeit eines Fischerdorfes und dem mondänen Flair eines exklusiven Urlaubsortes. Durchzogen von Pflastersteinstraßen reihen sich die charmanten alten Häuschen entlang der Bucht direkt an Portugals wunderbarer Küste von Estoril. Nur einen Katzensprung vom Zentrum entfernt und mit herrlichem Blick auf das Meer und den Hafen findet sich das Farol Hotel. Das ursprüngliche Gebäude ist ein Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert – einst Wohnsitz des Grafen von Cabral. Daraus entstanden ist eine Meisterleistung der Architektur. Ein gelungener Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne. Das Farol Hotel vereint das Beste aus beiden Welten beeindruckend ergänzt durch modernes Innendesign.

33 Unterkünfte – darunter vier Suiten und acht Designer-Zimmer – sowie ein spektakuläres Penthouse versprechen einen besonderen Aufenthalt direkt am Meer. Die Designer Zimmer sind einzigartige Rückzugsorte mit individuellem Charme und Charakter und erfüllen so ganz individuelle Ansprüche und Vorstellungen. Denn sie sind so individuell wie ihre Künstler – wurden sie doch von namhaften Designern der portugiesischen und internationalen Modeszene kreiert.

Look-Out auf die Weiten des Atlantik. Diese Außenanlage des Hotels gehen in eine Garten-Terrasse über – ein wunderbarer Ort für romantische Dinners. Am Pool-Deck stehen Badetücher zur Verfügung und serviert werden leichte Snacks und Drinks.
Für Ausflüge hält die Umgebung viele – und äußerst sehenswerte Ziele bereit! So beispielsweise natürlich Cascais mit seinen romantischen Gassen, dem malerischen Hafen oder den schönen Sandstränden.

Zwei Restaurants verführen mit exzellenten Kreationen. Im THE MIX wird mediterrane Fusion-Küche auf Basis lokaler und traditioneller Zutaten und Aromen zelebriert. Im SUSHI DESIGN hingegen verwöhnen zarte Sushi- und Sashimi die Gaumen der Gäste.
Die FAROL BAR ist der perfekte Platz, um den Sonnenuntergang bei entspannenden Klängen zu genießen. Leichte Snacks und köstliche Drinks werden bis in die frühen Morgenstunden serviert.
In der ON THE ROCKS BAR ist Entspannung pur angesagt. Zu den Klängen des Live-Saxophons gibt es delikate Snacks und Drinks – ebenfalls bis in den frühen Morgen.
Das Pool-Deck und der Salzwasser-Pool sind ein wahrlich wunderbarer

Auch nach Lissabon ist es nicht weit – Portugals Hauptstadt sowie der internationale Flughafen liegen gerade einmal 35 Autominuten entfernt.

Farol Hotel
Av. Rei Humberto II De Itália 7
2750-800 Cascais
Portugal
Tel.: + 351 21 48 23 490
Fax: + 351 21 48 41 447
E-Mail: farol@farol.com.pt
www.farol.com.pt

BAR BASICS
VODKA

VODKA IST UND BLEIBT DAS MEISTGETRUNKENE DESTILLAT IN DEUTSCHLAND. MIT RUND 84 MILLIONEN VERKAUFTER FLASCHEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL STELLT VODKA DIE GRÖSSTE SPRITUOSENKATEGORIE DAR. BESONDERS IN DEN CLUBS UND DISCOS HAT ER SICH DIE POLE POSITION ERKÄMPFT.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Die Zeiten, als man der Ansicht war „Wodka ist gleich Wodka“ sind längst vorbei. Vodka ist derzeit das meistgetrunkene Destillat der Welt. Er ist aus den Spirituosenregalen und zu Hause nicht mehr wegzudenken. Besonders in Clubs hat sich das Wässerchen – der Begriff Vodka ist an die Verniedlichung des russischen Wortes Wasser (voda) angelehnt – in den letzten Jahrzehnten die Pole Position erkämpft. Vodka Energy, Vodka Kirsch und Vodka Lemon sind die mit Abstand am meisten verkauften Longdrinks im deutschsprachigen Raum. Sowohl Polen als auch Russland beanspruchen bis heute den ersten Vodka für sich; der Ursprung liegt jedoch so weit zurück, dass es heute nicht mehr zu klären ist, wer sich die Erfindung wirklich auf die Fahne schreiben darf. Vodka wird aus sehr verschiedenen, kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen wie Weizen, Roggen, Kartoffeln oder Melasse hergestellt. Es gibt Klassiker, die in rauhen Mengen produziert werden und Spezialitäten. Eine kleine Auswahl auf den nächsten Seiten.

1 Hophead Vodka

Der erste destillierte Hopfen-Vodka der Welt und das erste neue Produkt der Anchor Destillery seit 15 Jahren. Anchor Brewery ansässig auf dem Anchor Hill in San Francisco ist die erste Brauerei überhaupt, die eine „in-house distillery" gründete. In Anlehnung an das Hauptgeschäft des Herstellers entstand dieser Hopfen-Vodka. Der in Hophead Vodka verwendete Hopfen kommt aus dem Yakima Tal des Staates Washington. Der Geruch des frischen Hopfens erschlägt einen gerade zu und man muss auch eingestehen, dass er recht eigenwillig, wenngleich auch interessant ist.

Geschmacklich kommt der Vodka mit seinen 45% doch eher mild und sanft daher. Er ist klar als Vodka, der aus Hopfen destilliert wurde zu erkennen. Zu Beginn ist er Hophead Vodka eher süßlich und samtig auf der Zunge dann schwenkt der Geschmack in eine würzige Richtung mit dezent wärmenden Abgang. *www.dts-w.de*

2 Zubrowka Vodka

Nach weltweit schnellem Wachstum steht Zubrówka nunmehr auf Platz 11 der größten Vodka-Brands überhaupt. Zubrówka hat seine Wurzeln im sagenumwobenen und schwer zugänglichen Bialowieza Wald. Er ist ein stolzes Überbleibsel der gewaltigen Waldgebiete, die in Urzeiten ganz Europa überzogen. Zudem ist er die Heimat der Bisons, die hier das aromatische Bisongras - auch Duftendes Mariengras genannt - finden. Seit über 500 Jahren wird das Bisongras im Bialowieza Wald von Hand geerntet, selektiert und für die Zubrówka-Herstellung genutzt. In der dem Wald nahegelegenen Bialystok Destillerie wird aus polnischem Getreide und kristallklarem Wasser reinster Vodka gewonnen. Dieser erhält durch die Zugabe einer Bisongras-Essenz seine ansprechend hell-olivgrüne Farbe sowie das unnachahmlich weiche und frische Aroma, das ihn zum Nr.1 Bisongras Vodka Polens sowie zum international beliebtesten und erfolgreichsten Bisongras Vodka macht.

www.borco.com

3 Absolut Vodka

Jede Flasche Absolut Vodka kommt aus der kleinen schwedischen Stadt Åhus. Er hat eine ausgeprägte würzige Note, verbunden mit einer üppigen Sanftheit. Die wichtigsten Zutaten von Absolut Vodka sind Wasser und Winterweizen. Das Wasser wird aus einem tiefen Brunnen in Åhus/Schweden geschöpft. Winterweizen unterscheidet sich von anderen Getreidearten: Er wird im Herbst ausgesät und im darauffolgenden Herbst geerntet. Er wächst unter einer Decke aus schwedischem Schnee und bildet so seine besonders widerstandsfähigen Körner. Die Spirituose wird nicht nur drei- oder viermal destilliert, sondern durchläuft ein kontinuierliches, über 100faches Destillationsverfahren.

www.pernod-ricard-deutschland.de

4 Absolut Elyx

Absolut Elyx ist der Handcrafted Luxury Vodka aus der Prestige Selection von Pernod Ricard. Der Prestige-Vodka wird in kleinen Mengen nach handwerklichen Techniken und jahrhundertealten Traditionen gefertigt und ist durch seine Sanftheit ein besonderes Highlight für Connaisseure. Der handverlesene Gutshof-Weizen und die Herstellung in einer historischen Kupfer-Ge-

genstrom-Destille von 1929, machen Absolut Elyx zu einem Vodka der Extraklasse. Zudem istAbsolut Elyx ein »Single Estate« Vodka, der aus einer Ernte des schwedischen Winterweizens gewonnen wird und von der Aussaat bis hin zur Destillation und Abfüllung im südschwedischen Dorf Åhus seinen Ursprung hat.
www.pernod-ricard-deutschland.de

5 Roberto Cavalli Vodka

Die „Night Edition Total Black 2017“ ist ein Fashion Vodka, weil „Black“ Mode ist, sexy und geheimnisvoll, wie die Frauen, die Roberto Cavalli liebt.
Roberto Cavalli Vodka ist der erste Super Premium Vodka, der komplett in Italien produziert wurde. Er ist aus dem besten Getreide gemacht aus der Gegend zwischen den Tälern der Südwest Alpen und dem Po, in der “Granda” Ärea im Piemont, in der Provinz Cuneo. Die Night Edition gibt es nur in 1 Liter Flaschen.
www.robertocavallivodka.com

6 Russian Standard Vodka

Russian Standard Vodka ist weltweit die Nr. 1 der russischen Premium-Vodkas. Er verdankt seinen Namen und seine Qualität der klassischen Formel von Dimitrij Mendelejew, die von Zar Alexander III in Auftrag gegeben wurde, um die optimale Balance und Reinheit bei der Vodka Produktion zu erreichen. Russian Standard Vodka wird ausschließlich aus erlesenem Winterweizen der russischen schwarzen Steppe hergestellt. Das Wasser, das zur Produktion von Russian Standard verwendet wird, stammt aus dem Lagodasee, im kalten Norden Russlands. Das Aroma von Russian Standard ist klassisch und komplex mit Anflügen von frischem Brot. Natürlicher Weizen, Getreide und Pfeffer bestimmen den vollmundigen und runden Geschmack.
www.borco.com

7 Smirnoff No. 21

Der neutrale Geschmack und die pure Reinheit beruhen auf der im 19. Jahrhundert von Piotr Arseneevich (kurz P.A. genannt) Smirnoff erfundenen Filtrationsmethode. Anders als seine Konkurrenz filterte der Moskauer Wodkaproduzent seinen Wodka bis zu fünfmal mit Silberbirken- und Eichenholzkohle. Auch heute noch wird Smirnoff nach dieser Methode gereinigt. Jeder einzelne Tropfen Smirnoff braucht mindestens acht Stunden, um bei dieser 10-stufigen Filterung durch die Aktivholzkohle zu laufen. Dieser spezielle Prozess macht den Wodka extrem sanft und verleiht ihm seine außergewöhnliche Klarheit. Zu Beginn des. 20. Jahrhunderts war Smirnoff die erste internationale Wodka-Marke mit zahlreichen Qualitätsauszeichnungen. Noch heute wird der beliebte Wodka nach der Methode von Gründer P.A. Smirnoff hergestellt.
www.diageo.de

8 Ketel One

Rund zehn Generationen nachdem die Nolet Destillerie 1691 gegründet wurde, werden die Geheimrezepte bis heute unter Verschluss gehalten und von Vater zu Sohn übergeben. Ketel One leitet sich von dem niederländischen Wort „Distilleerketel“ ab, was soviel bedeutet wie Destillationsanlage. Das Ketel One-Flaschendesign wurde in dem Stil einer echten niederländischen Stein-Flasche entwickelt.
www.diageo.de

9 Svedka Vodka

Der Name „Svedka“ ist eine Kombination aus svenska („schwedisch“) und vodka („Wässerchen“). Der 40prozentige ist 5fach destilliert, klare Farbe und würzige Aromen von Weizen und gebackenem Brot. Auf der Zunge ist er mild, sanft und ölig. Eine schöne Kombination aus Finesse und Komplexität. Angenehm und dauerhaft im Nachhall. *www.seven-spirits.de*

10 Green Mark

Green Mark wird zu 100% aus bestem Weizen hergestellt, dessen Qualität sehr sorgfältig geprüft wird. Der Weizen stammt aus der Wolgaregion in Zentralrussland, die für die Reinheit ihrer Produkte berühmt ist. Das Wasser, das für die Produktion verwendet wird, stammt aus einer Quelle, die sich fast 300 Meter unter der Erde befindet. Es ist außerordentlich weich und rein.

Green Mark Traditional Russian Vodka durchläuft eine aufwändige Silber- und Platinfiltrierung. Das Resultat ist ein einzigartig harmonischer Vodka, der sich durch einen charaktervollen Geschmack mit intensiven, süßlichen Noten und einen besonders milden Abgang auszeichnet.
www.borco.com

11 Kauffmann soft

Kauffman ist der Inbegriff eines Luxus- Vodkas und der erste Vintage Vodka weltweit. Das angenehm milde Aroma des Kauffman Soft wird schon in der Herstellung mittels ausgewählten Honig- und Ginsengwurzel-Aromen bereitet. Das Ergebnis ist ein Vodka mit samtig weicher Textur, dessen Geschmack von dezenten Kornelkirsche- und Ginsengwurzel-Aromen geprägt ist. Die Verkostung von Kauffmann Soft gipfelt in einem langanhaltenden, honigbasierten Abgang. *www.borco.com*

12 Kauffmann hard

Der aromatisch würzige Kauffmann Hard wird mit Aromen von Honig und Pantokrin veredelt. Pantokrin ist ein traditionell russisches Heilmittel aus Hirschhorn, dem eine Wirkung als Aphrodisiakum und Verjüngungsmittel nachgesagt wird. Der vollendete Kauffmann Hard besticht Kenner durch seine Noten von Klee und Minze. Pikanter Pfeffer rundet diesen Vodka am Gaumen und im Nachhall ab.
www.borco.com

13 Grasovka

Die Besonderheit der polnischen Wodka-Spezialität beruht auf seiner Aromatisierung mit Büffelgras, das auf den Lichtungen der Wälder des Nationalparks von Bialowieza an der Grenze zwischen Polen und Weißrussland wächst. Zahlreiche Versuche, dieses Gras in anderen Gebieten der Welt zu kultivieren, schlugen fehl. Jeder Halm Büffelgras in einer Grasovka Flasche ist also ein Geschenk aus der polnischen Natur. Der handverlesene Büffelgrashalm in jeder Flasche macht den Premium Zubrówka so einzigartig und verleiht ihm sein würziges, nach Waldmeister schmeckendes Aroma. *www.diversa-spez.de*

14 Potocki Vodka

Potocki Rye ist ein aromatischer Vodka. Der verwendete Roggen stammt von den Feldern rund um die Brennerei in Zentralpolen. In der Nase leicht pfeffriger Anklang, frisch mit Nuancen von Marzipan. Am Gaumen weich und cremig mit einer leichten, warmen Süße. Es ist ein aromatischer Vodka, der sich ideal zum Purtrinken eignet. *www.dts-w.de*

15 Moskovskaya

Moskovskaya ist der Prototyp des modernen Vodkas. Mit seinem Reinheitsgebot setzt er weltweit Qualitätsmaßstäbe und verkörpert für Vodka-Kenner das qualitative Premium-Segment. Als erste Marke, die 1894 die bis heute gültigen Qualitätsstandards für russischen Vodka erfüllte, ist „The True One“ tief in der Geschichte des Vodkas verwurzelt.

Moskovskaya steht für einen kompromisslosen Qualitätsanspruch. Das Ergebnis ist ein Vodka mit einer wohltemperierten Balance aus Reinheit und Geschmack.
www.diversa-spez.de

AMPHORA

PIPE TOBACCO CRAFTSMANSHIP SINCE 1860

Fragen Sie Ihren Fachhändler nach den neuen Amphora Tabaken.

Latakia. Genuss auf die Englische Art.

Wer erstmals mit dem Würztabak Latakia konfrontiert wird reagiert mit Erstaunen, Ablehnung oder Hingabe. Würde die Welt der Pfeife von dem weiblichen Geschlecht dominiert sein: Es gäbe vermutlich keine Latakia-Mischungen. Die Damen reagieren durchwegs mit Ablehnung. Dabei hat gerade Latakia einen ursprünglichen, aussagekräftigen Geschmack in der Welt der künstlichen Aromatisierungen.

Und doch ist manchmal zu hören: Welch ein Aroma! Danach habe ich gesucht ohne es zu wissen. Wie köstlich!

Es geht also heute um eine Spezialität unter den Tabakmischungen.

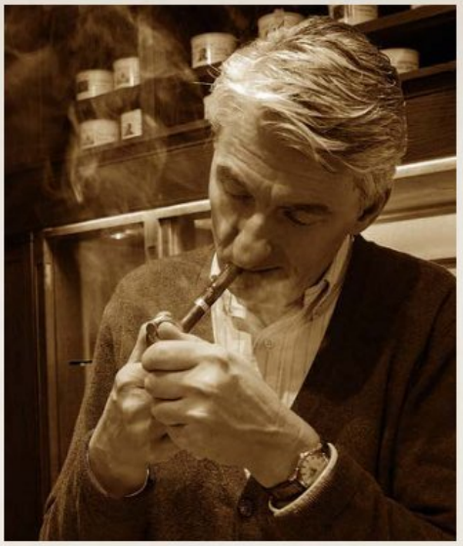
Diese auch „Englische"-Mischungen genannt, zeichnen sich durch einen eigentümlich rauchig würzigen Duft aus, entstanden aus dem tiefschwarzen Latakia Tabak.

Benannt nach der syrischen Hafenstadt, aus der bis zum Ausbruch des Bürgerkrieges 2011 die feinsten und aromatischten Würztabake ihren Weg nach Europa und in die Welt fanden. Griechenland und Zypern haben heute Syrien als Hauptlieferanten abgelöst.

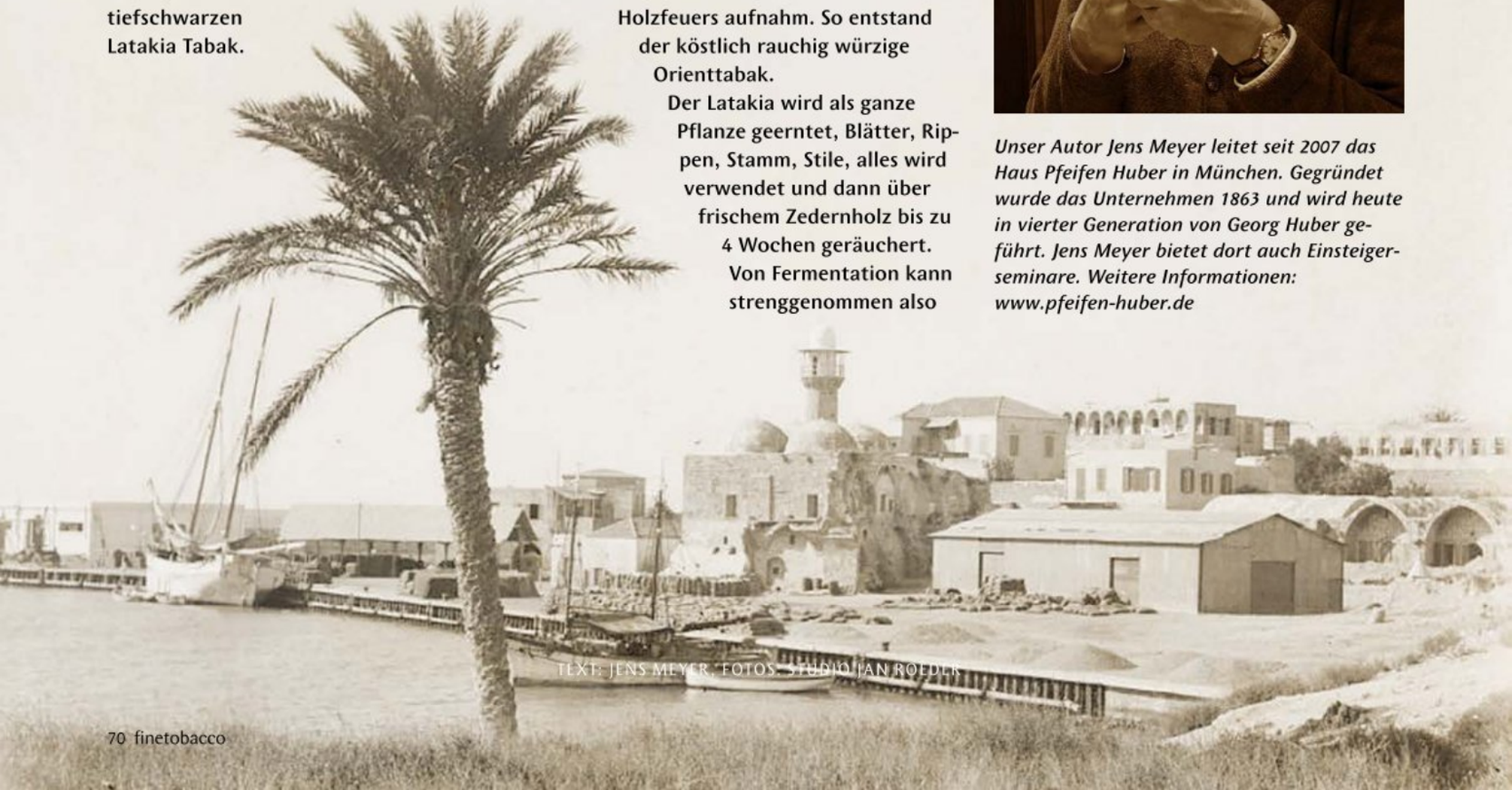
Der Latakia taugt nicht als Solist, pur genossen wird er eindimensional und es fehlt ihm die geschmackliche Tiefe. Er benötigt Unterstützung: Virginia, Black Cavendish, Perique und Orient haben sich als perfekte Begleiter erwiesen und sorgen für ein Orchester an Aromen und Vielfalt.

Entdeckt worden ist der Latakia erst gegen 1850, der Zufall war wie so oft der Geburtshelfer. Damals pflegte man den Tabak nach dem Trocknen an der Sonne in den Küchen aufzuhängen, wo er zwangsläufig auch den Rauch des im Herd brennenden Holzfeuers aufnahm. So entstand der köstlich rauchig würzige Orienttabak.

Der Latakia wird als ganze Pflanze geerntet, Blätter, Rippen, Stamm, Stile, alles wird verwendet und dann über frischem Zedernholz bis zu 4 Wochen geräuchert. Von Fermentation kann strenggenommen also keine Rede sein. Der Latakia soll höchstens 15 % einer Mischung ausmachen, doch genaue Angaben lassen sich nicht finden zu den hier vorgestellten Klassikern. Wir schauen uns die begehrtesten Vertreter dieser Klasse näher an.



Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de



TEXT: JENS MEYER, FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

The Bankers

Diese Mischung ist über die Jahre leicht verändert worden. Auf die Beigabe von Havanna Tabak wurde verzichtet. Stattdessen präsentiert er sich von der sanften Seite. Die Rauchigkeit erinnert an erloschene Lagerfeuer aus der Kinderzeit. Dazu gesellt sich eine dezente Nussigkeit verbunden mit der typischen Würze und einem Hauch Erde.
Eine Easy Smoking Mixture, bekömmlich und überraschend leicht. Virginia, Orient und reichlich Latakia finden nach Auskunft des Herstellers zusammen. Im Vergleichstest die günstigste Mischung und seinen Preis allemal wert.

Kräftigkeit: Leicht | Preis: 50 Gramm 9,25 €

HH Vintage Syrian

Bei Ausbruch des Bürgerkrieges 2011 in Syrien hat der dänischer Hersteller Mac Baren nach eigenen Angaben eine große Menge an syrischen Latakia aufgekauft. Dieser findet nun hier Verwendung. Begleitet wird er von Virginias aus drei Kontinenten, Burley und Orienttabak.
Schafft es diese Mischung nun, den Vorteil zu verwandeln? Syrischer Latakia galt seit eh und je als der beste aller Latakiatabake. Die Antwort gestaltet sich schwierig.
Beim Öffnen erwartet uns ein abwechslungsreiches Tabakbild, zum Schwärmen, ein optischer Genuss. Die Rauchigkeit ist deutlich vernehmbar und wird untermalt von einer süßlich anmutenden Würzigkeit. Im Geschmack deutlich würzig rauchig, Süße spielt mit hinein und der Blend zeigt sich abwechslungsreich. Ein Engländer großer Klasse, facettenreich mit einer aromatischen Würze die nicht alle bieten können. Doch die Kontrahenten sind ähnlich gut aufgestellt und verstehen ihr Metier. Dieser Tabak wird bis Ende 2018 lieferbar sein, dann sind auch die letzten Bestände aus Syrien in Rauch aufgegangen.

Kräftigkeit: Medium | Preis: Ab 50 Gramm 11,- €

Dunhill Mixture 965

Das englische Unternehmen hat sich in der Tabaklinie dem Latakia verschrieben. In neun Mischungen findet sich der berühmte rauchige Tabak wieder. Das kann niemand anders bieten. Neben dem Early Morning die wohl meistverkaufte Mixture.
Hier wird Sehnsucht nach Hochgenuss verkörpert. Zusammengefügt aus braunem Cavendish, hellem Orienttabak und kleinen Latakiablättern. Versehen mit einer mittleren Kräftigkeit und aromatischem Rauch. Ein feiner langfaseriger Schnitt rundet das Bild ab. Im Geschmack deutliche Rauchigkeit verbunden mit dem Gehalt des duftenden Orient. Kein Tabak für den frühen Morgen, aber für einen regnerischen Vormittag wie geschaffen.
Das passende Handwerkszeug dazu: Dunhill Shell Briar, Modell Billiard, Gruppe 4. Was sonst. Für eine kurze Zeit vergessen Sie den Lärm der Welt.

Kräftigkeit: Medium | Preis ab 50 Gramm 12,90 €

Mac Baren Latakia Blend

Endlich einmal Abwechslung ! Der Mac Baren geht andere Wege. Latakia spielt in diesem reinen Curley nur eine begleitende Rolle. Er sorgt für kühlende Würze und Vielschichtigkeit. Duftiger Virginia, eine natürliche Süße begleitet von dem typischen Ahornsirup der vielen Mac Baren Curleys eigen ist geben das Grundgerüst. Viel Aufwand wird getrieben.
Die Tabake werden zum Strang gesponnen um dann nach der Reife in dünne „Trüffel"-Scheiben geschnitten zu werden. Kräuternoten wechseln sich ab mit Gebäck, Mandeln und einem Hauch Rauch. Deutlich abwechslungsreich mit vielen geschmacklichen Zwischentönen.
Zum Entdecken.

Kräftigkeit: Medium | Preis 100 Gramm 23,- €

Presbyterian Mixture

Strenggenommen handelt es sich um einen Loose Cut, keine Mixture. Dieser Loose Cut ist recht kurz geschnitten, stellt keine optische Schönheit dar, lässt sich jedoch ungemein gut stopfen und ist perfekt für kleine Köpfe gemacht. In der Nase sanfter Rauch mit einer cremigen Süße und schmelzigen Aromatik. Das setzt sich im Geschmack fort. Man ist verleitet lange Züge zu nehmen. Der Tabak vermittelt eine große Harmonie und angenehme Weichheit .

Dazu tragen beste Virginas aus den USA bei in Verbindung mit rauchigen Latakiaspitzen. Einmal mehr ein Beweis welch sanfte Mischungen doch der würzig-rauchige Latakia hervorbringen kann.

Kräftigkeit: Leicht | Preis 100 Gramm 16,50 €

Peterson Old Dublin

Die Basis: Latakia aus Zypern, goldene Virginias, schwarzer Black Cavendish und griechischer Orienttabak. Langfaseriger Schnitt mit deutlichem Rauch in der Nase.

Nach dem Anzünden ist sofort die gesamte Geschmacksbreite präsent. Kein Begleiter durch den Tag, nicht für Einsteiger gedacht. Der Tabak ist kräftig und fordert den Geniesser spätestens nach den ersten 10 Minuten heraus. Bitte ausgiebig essen davor, einige Guinnes beim Besuch des Dubliner Pubs schaden sicherlich nicht. Sonst wird es ein ungleicher Kampf.

Kräftigkeit: Voll | Preis 50 Gramm 11,- €

Dunhill Early Morning Pipe

1951 hat diese wohl berühmteste englische Mischung das Licht der Welt erblickt. Gehört, was Dunhill angeht eher zu den Neuerscheinungen aus dem englischen Hause.

Dieser Tabak ist jahrzehntelang von J. Murray aus Belfast/ Nordirland hergestellt worden, bis er 2005 von der jetzigen Scandinavian Tobacco Group in Assens, Dänemark übernommen wurde.

Kein Blend für Anfänger, wie der Name suggerieren könnte. Diese Mischung ist rauchig aromatisch, hervorgerufen durch den Latakia Würztabak, der ihr sein unvergleichliches Aroma verleiht. Im direkten Vergleich zum hier besprochenen 965 von Dunhill eine Spur sanfter, doch nicht gedacht für den frühen Morgen. Virginia und Orienttabake runden die Vielfältigkeit ab.

Kräftigkeit: Leicht bis medium | Preis ab 50 Gramm 13,60 €

John Aylesbury British

Vormals Finest British. Die Aylesbury Gruppe bedient den Liebhaber englischer Mischungen mit einer großen Auswahl dieser Spezialität. Wir schauen uns daraus den Topseller näher an. Roter Kentucky, Virginia, Turkish, Black Carolina und – selbstverständlich – eine gute Portion Latakia vereinen sich zu einem kräuterwürzigen Loose Cut.

Die Mischung ist langfaserig und fein geschnitten, goldener Virginia und schwarzer Latakia sorgen für ein kontrastreiches Bild. Ein optischer Leckerbissen. Im Geschmack deutlich würzig, dabei leicht und süffig zu rauchen. Im Rauchverlauf setzt ein Hauch Süße ein, doch der Rauch behält die Oberhand. Am Schluss kündigt eine einsetzende Malzigkeit das nahe Ende an. Für den Puristen gemacht, weiße Asche ist das Einzige was nachbleibt.

Kräftigkeit: Leicht bis medium | Preis ab 50 Gramm 9,80 €

Samuel Gawith Balkan Flake

Virginia, Latakia. Punkt. Das ist alles. Es kommt aus Kendal, der ältesten Tabakfabrik Englands noch dazu. Wir können es weiter steigern: Die einzige Mischung aus diesem Vergleich, die in England hergestellt wird.

Wir haben einen gepressten und in Scheiben geschnittenen Tabak vor uns, genannt Flake. Im Duft viel Rauch, deutliche Würze, grasige Noten gesellen sich dazu und schwere Muttererde. Erinnerungen an verkohltes Hickoryholz und der Geruch eines jungen, stark getorften Islay Whiskies in Fassstärke klingen nach.

Im Geschmack wieder Rauch und Volumen bei mittlerem Körper. Eine Spezialität für Kenner. Nicht großartig komplex, jedoch gradlinig und klar in seiner Ausrichtung. Auch dieser Tabak ist zu feucht, ein typisches Erkennungszeichen von Gawith. Bitte mindestens 12 Stunden offen stehen lassen bevor Sie dem Tabak mit Feuer zu Leibe rücken ..

Kräftigkeit: Medium | Preis: 50 Gramm 12,85 €

Davidoff English Mixture

Wenn Dunhill zu Wort kommt darf auch der Schweizer Mitbewerber nicht fehlen. Immerhin verteidigt diese Mischung ihren Platz schon seit über vierzig Jahren. Die Mixture präsentiert sich traditionell: Virginia, Burley, Latakia und eine Prise Perique. Im Duft Anklänge von Rauch, unterlegt mit Trockenobst und Nougat. Der Geschmack ist dann wieder naturbelassen, die Früchte sind nicht mehr erkennbar, dafür stellt sich angenehmer Rauch ein. Ein Engländer, welcher nicht seine Muskeln spielen lässt sondern auf sanfte Weise verführt. Easy Smoking.

Der Preis darf kontrovers bewertet werden.

Kräftigkeit: Leicht | Preis 50 Gramm 14,40 €

Fazit:

Auf ein Punktebewertungssystem ist bewusst verzichtet worden. Es gibt keine Verlierer. Latakia präsentiert sich facettenreich und vielschichtig. Verblüffend ist die Leichtigkeit von Mischungen wie dem Prebyterian, Davidoff und The Bankers. Mir hat die Reise in den Orient große Freude gemacht. Begeistert hat mich im Besonderen die Vielschichtigkeit der Düfte dieser doch eigenwilligen Mischungen. Nicht umsonst hat England einen festen Platz im Reich der Genießer.

„Man muss die Leidenschaft der Produzenten spüren“

BEI HELMUTH KÖCHER SPÜRT MAN SIE SOFORT. DER MANN BRENNT FÜR DEN GENUSS. DER ERFINDER DES MERANO WINEFESTIVALS, DER GENUSSMESSE GOURMET‘S ITALIA UND DIVERSER EVENTS DES WINE HUNTER HAT FÜR WEINPRODUZENTEN UND DELIKATESSENKÜNSTLER IMMER NACH DEM FÜR IHN GÜLTIGEN LEITMOTIV GEHANDELT: 100 PROZENT QUALITÄT. DER SÜDTIROLER IST MITVERANTWORTLICH DAFÜR, DASS DIE DESOLATE ITALIENISCHE WEINWIRTSCHAFT IN DEN 80ER JAHREN NEUE HÖHEN ERKLOMMEN HAT. DABEI HATTE KÖCHER DAMALS AUSSER DEM SAUREN VERNATSCH SEINER HEIMAT WENIG WEINERFAHRUNG.

INTERVIEW: PETER GABLER FOTOS: HEINZ PUTSCHIES

Seit über 25 Jahren steht er jetzt quasi im Dienste des Genusses. Keine schlechte Betätigung für einen, dessen Leidenschaft eigentlich die Rechtswissenschaft ist und der auch in der Politik eine gute Figur gemacht hätte. Aber Helmuth Köcher, Jahrgang 1959, ist in erster Linie ein Genussmensch. Den Organisator der Genussmesse Gourmet‘s Italia München traf FINE TOBACCO in den Räumen der Italienischen Handelskammer in München zum Interview.

FINE TOBACCO: Ihre offizielle Berufbezeichnung ist Wine Hunter. Was versteht man denn eigentlich darunter?

Helmuth Köcher: Ich wurde immer wieder gefragt, was ist denn so Ihre Aufgabe? Ich habe mich dann selbst hinterfragt, was bin ich eigentlich? Natürlich ein Genussmensch. Bei einem Brainstorming mit Freunden haben wir uns darauf geeinigt, dass ich eben der Wine Hunter bin, so wie es ja auch den Food Hunter gibt. Meine Tätigkeit besteht darin, immer wieder neue Weine zu entdecken, neue Weingüter aufzusuchen, immer unter dem Aspekt der höchsten Qualität. Ich war jetzt zum Beispiel auf der Krim. Da gibt es zwei klassische Weingüter, die schon vom Zar gegründet worden sind und die ich auch schon kannte. Aber ich wollte auch ein paar unbekanntere besichtigen. Bei einer Internetrecherche hab‘ ich einen Beitrag gefunden über ein Weingut, das keiner kennt. Da bin ich dann dorthin gefahren, habe mit den Leuten Kontakt aufgenommen und bekam einen hervorragenden Blauburgunder serviert, etwas ganz gewaltiges, das war der teuerste Wein von Russland, 100 Euro die Flasche und niemand kannte den. Das ist eben die Aufgabe des Wine Hunters.

FT: Und da sind Sie weltweit auf den Spuren des außergewöhnlichen?

HK: Schon weltweit. Da verlasse ich mich auf Ratschläge oder eben auf mich selbst. Es gibt ja viele, die die gleiche Leidenschaft haben und deshalb möchte ich den Wine Hunter innerhalb der nächsten fünf Jahre zu einem Berufsbild machen. Und die Weine, die verschiedenen Wine Hunter dann weltweit vorschlagen und die Weingüter können sich dann in Meran präsentieren. Denn Meran muss immer der Ausgangspunkt bleiben. Und dann habe ich noch eine neue Veranstaltung in Siena aufgebaut, mit dem Ziel, dass Siena die Weinhauptstadt Italiens wird, genauso wie Bordeaux für Frankreich.

FT: Ein großes Ziel.....

HK: ...Ja! Das ist ein großes Ziel. Und die Sienesen haben mir dabei großzügigerweise freie Hand gelassen, was selbst Insider als Glücksfall sehen, weil Sienesen sich dabei selbst im Weg gestanden hätten.

FT: Gibt es bei den ausgewählten Wewingütern Vorgaben nach Größe oder Anzahl der Flaschen?

HK: Es gibt keine preislichen und keine quantitativen Vorgaben. Es geht nur um den Wein. Auch wenn ein Betrieb nur 1000 Flaschen produziert. Die Weine müssen Charakter und Persönlichkeit haben. Ich muss immer den Produzenten kennen lernen, muss seine Leidenschaft spüren. Denn die schlägt sich im Glas nieder.

FT: Sie haben ja relativ spät Zugang zum Wein gefunden?

HK: In den 80er Jahren war die Qualität des Weins in Italien nicht besonders. Das Niveau war niedrig. In Südtirol hatten wir stark säurehaltige Tafelweine, da bekam man nach dem Weingenuss schon mal Kopfschmerzen. Das war nicht mein Ding. Aber ich habe mich damals noch nicht intensiv damit auseinander gesetzt. Schließlich war Lageder damals in Südtirol schon ein Begriff. Er war das Zugpferd. Mein Schlüsselerlebnis für den Wein war rein zufällig in Frankreich, in St. Emilion. Da hab‘ ich wirklich den Wein entdeckt und welche Emotionen er auslösen kann. Da hab‘ ich mich dann auch in Italien auf die Suche nach der Qualität gemacht.

FT: War das quasi unterschwellig die Geburtsstunde des Merano WineFestival?

Helmuth Köcher beim Interview in der Italienischen Handelskammer in München

HK: Wir waren damals zu zweit und haben uns auf die Suche nach Gleichgesinnten gemacht, haben Verkostungen organisiert, haben die Weine besorgt, da ist ein kleiner Kreis zusammen gekommen. Die Idee war dann die Produzenten einzuladen, damit wir nicht immer die Weine besorgen mussten. Unsere Veranstaltungen sollten etwas besonders werden. Meine Mitstreiter sind aber alle abgesprungen, haben nicht so recht daran geglaubt. Ich habe allerdings den Wert gesehen.

FT: Und warum Meran als Veranstaltungsort?

HK: Nicht nur weil ich Meraner in der 4. Generation bin. Ausschlaggebend waren die optimalen Bedingungen im Kurhaus. Es gibt in Südtirol kein vergleichbares Gebäude, wo man so eine Veranstaltung abhalten kann. Ausschlaggebend war aber auch der Zeitraum, außerhalb der Touristensaison. Ab Oktober war in Meran tote Hose, deshalb haben wir den November festgelegt. Heute ist das die höchste Saison im ganzen Jahr.

FT: Mit dem Merano WineFestival wurden ja auch Standards für viele anderen Festivals geschaffen?

HK: Es sind natürlich viele Kollegen gekommen, die sich angeschaut hahen was wir hier machen. Das Rheingau Gourmetfestival ist so entstanden, die VieVinum in Wien oder St.Moritz. Auch der Brauch, dass man heute mit nur einem Glas während der gesamten Veranstaltung probiern kann, war zuerst unsere Idee. Heute ist das ganz normal

FT: Wie viele Weine haben Sie in Ihrem Leben schon verkostet?

HK: Ich sag jetzt mal so um die 200 000.

FT: Aber nicht nur Wein und Nahrungsmittel sind Ihre Leidenschaft, sondern auch die Rechtswissenschaft?

HK: Weil ich von jeher große Ungerechtigkeiten bei der Auswahl der Karrieristen gesehen habe und wie sie in welche Ämter gekommen sind, wollte ich eigentlich Politiker werden. Aber

vom Charakter her bin ich da nicht der Richtige. Erst vor kurzem wollte man mich als Bürgermeisterkandidat in Meran. Ich hab' gesagt da müsst ihr euch aber warm anziehen, ich bin nämlich keine Marionette. Dann haben sie aber doch noch einen anderen gefunden.

FT: Wer soviel mit Nahrungsmitteln zu tun hat, hat sicher ein Lieblingsgericht?

HK: Da meine Mutter Deutsche ist, natürlich Roulade und als Italiener liebe ich Pasta, wenn ich weiß wo sie herkommt. Die meiste Pasta kommt ja heute nicht mehr aus Italien, sondern ist genmanipuliertes Korn aus Kanada. Deshalb produziert Barilla heute nicht mehr in Italien, sondern in Amerika.

FT: Sie haben ja auch eine Zigarrenvergangenheit?

HK: Meine Leidenschaft für Zigarren habe ich aus gesundheitlichen Gründen allerdings stark reduziert. Ich bin aber nach wie vor Mitglied im Zigarrenclub Garmisch. Und in Meran hatten wir auch schon Zigarrenrunden. Eine der größten Verkostungen haben wir uns aber privat geleistet. Das war

vor acht Jahren. Da haben wir uns auf die Suche nach der Davidoff Vintage Château Margaux 1985 gemacht, damals noch Kuba und dazu den entsprechenden Wein 1985 Château Margaux. Die Suche nach den Zigarren war nicht einfach, aber es war Zigarrengenuss auf höchstem Niveau. Wir waren zu zwölft und das Vergnügen haben wir und dann geteilt.

FT: Herzlichen Dank Helmuth Köcher für den spannenden Einblick in Ihre persönliche Genusswelt.

Handwerkskunst

Food Pairing im Zeichen irischer Präzisionsarbeit und kreative Cocktailkunst bei der Linie Competition „The Journey“

Pullach.

Die geheimnisvolle Welt von Redbreast

Der einzigartige Redbreast Whiskey ist der traditionell irischen Herstellung seit mehr als einem Jahrhundert treu geblieben. Seinen Namen Rotkehlchen verdankt er dem Weinhändler Gilbey, der ein begeisterter Ornithologe war.

Die Marke Redbreast der Prestige Selection aus dem Hause Pernod Ricard Deutschland lud zu einem genussvollen Abend in das Tresor Vinum bei München ein. Im Zeichen der Handwerkskunst wurde der irische Single Pot Still Whiskey mit einem Food Pairing Dinner zelebriert.

Rund 40 geladene Gäste kamen in den Genuss des weltbekannten irischen Single Pot Stills Redbreast, der in einer urig gemütlichen Atmosphäre des Tresor Vinums zur Verkostung serviert wurde. Die historischen Gewölbekeller beeindruckten mit bis zu sieben Meter hohen, rustikalen Mauerwänden, und boten ein stimmiges Ambiente für das exzellente auf die verschiedenen Qualitäten des Redbreast

abgestimmte 3-Gang-Menü. So konnten die Gäste, den vollmundig komplexen Whiskey, der von Head Blender Billy Leighton der Midleton Destillerie hingebungsvoll und mit handwerklicher Präzision kreiert wird, verkosten und in seiner Vielfalt genießen.

Begleitend führte Brand Ambassador Gerard Garland die Gäste mit viel Charme und Eloquenz in die geheimnisvolle Welt von Redbreast ein. Er berichtete über die besondere Herstellung der einzelnen Qualitäten und brachte ihnen fachmännisch die unvergleichlich sanfte und komplexe Textur näher. Ein weiterer Höhepunkt des Abends - die Präsentation des Kunsthandwerkers Marcus Biber. Mit seiner Drechselmaschine führte er live vor, wie er aus unterschiedlichen Hölzern verschiedene Edelschreibgeräte herstellt und gewährte so einen Einblick in seine Leidenschaft zum Handwerk und der damit verbundenen Tradition.

München

Linie Competition in der Münchner In-Bar „Circle“

Es wurde gerührt, gemixt und dekoriert in München, einem der Austragungsorte der vier quarter-finals von Linie „The Journey“, dem internationalen Cocktailwettbewerb von Linie Aquavit, der dieses Jahr zum ersten Mal in Deutschland stattfindet. Unter ihnen entscheidet sich, wer Deutschland beim großen Finale des internationalen Wettbewerbs vertritt, das am 12. September 2017 in Oslo ausgetragen wird.

Im internationalen Finale am 12. September 2017 in Oslo messen sich die drei deutschen Bartender mit den Gewinnern der Vorentscheide aus Norwegen, Schweden, Finnland und Dänemark. In der norwegischen Hauptstadt gilt es, die internationale Experten-Jury um Monica Berg, Alex Kratena und Ryan Chetiyawardana, Bartender aus London, sowie Ivan Abrahamsen, Master Distiller von Linie Aquavit, von sich und dem eigenen Linie Aquavit-Drink zu überzeugen. Neben der kreativen Arbeit mit der Premium-Spirituose aus Norwegen, die im Mittelpunkt des gesamten Wettbewerbs stand, zählten auch Einfallsreichtum, Professionalität und Souveränität zu den Bewertungskriterien. Dem Gewinner wird eine besondere Ehre zuteil. Gemeinsam mit Master Distiller Ivan Abrahamsen kann er einen eigenen, holzfassgelagerten Aquavit kreieren. Die Geschmacksnoten können hierbei selbst bestimmt und die ganz persönliche Note durch Experimentieren gefunden werden. Nach der Abfüllung erhält die Bar des Gewinners 50 Flaschen des eigenen Aquavits vom „The Journey“-Sieger, der zudem auch in den Handel kommt.

Letzte Meldung: Sebastian Bron, Bartender des Enchilada in Münster, Michael Ehrenwirth aus dem Enfant Terrible in Landsberg am Lech und Christof Reichert aus dem Provocateur in Berlin vertreten Deutschland bei der Entscheidung in Oslo. Die drei Bartender konnten sich gegen 80 Mitbewerber aus ganz Deutschland durchsetzen.

finetobacco Das Abonnement für Geniesser!

Abonnieren Sie FINE TOBACCO für nur € 20,- inkl. MwSt., Versand und Porto (4 Ausgaben). Bleiben Sie mit diesem Magazin regelmäßig auf dem neuesten Stand. Und genießen Sie auch weiterhin bewußt mit Lust. Das kann und wird Ihnen niemand verbieten!

Abonnement-Hotline: Per Fax 089 - 90529073
oder per E-Mail: info@genussverlag.com
oder auch per Post: Medien Marketing Meinsen,
Chiemseering 11, 85551 Kirchheim

IF TIME IS MONEY, THIS IS WHAT YOUR FINANCIAL ADVISOR WOULD RECOMMEND

At 7 million potential blends, only
Davidoff has such a diversified portfolio.

Davidoff
CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

#timebeautifullyfilled davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein